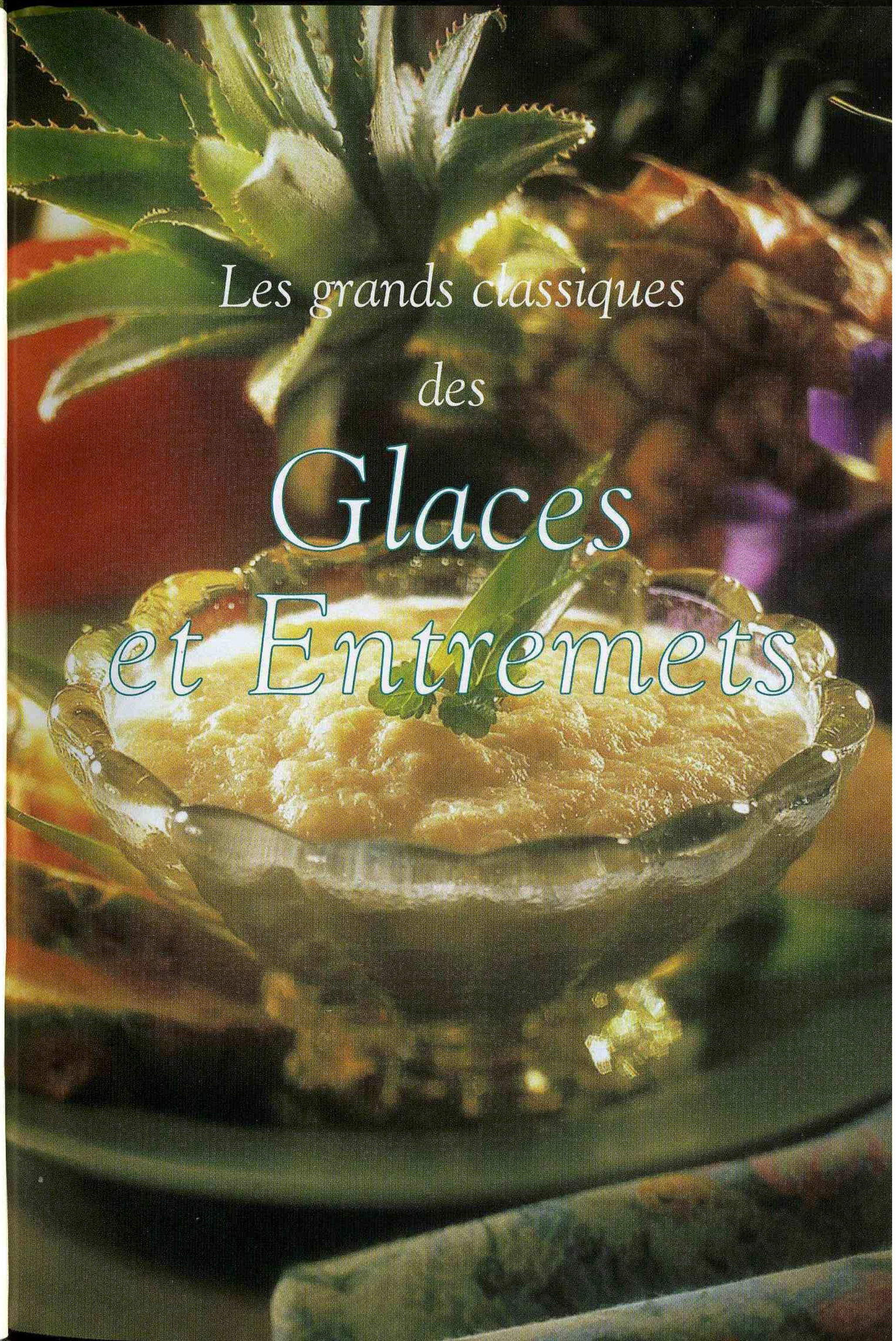


© 2003 - Editions Librilis
ISBN 2-84887-017-6

Les grands classiques des Glaces et Entremets



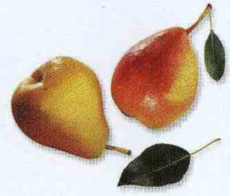
Sommaire





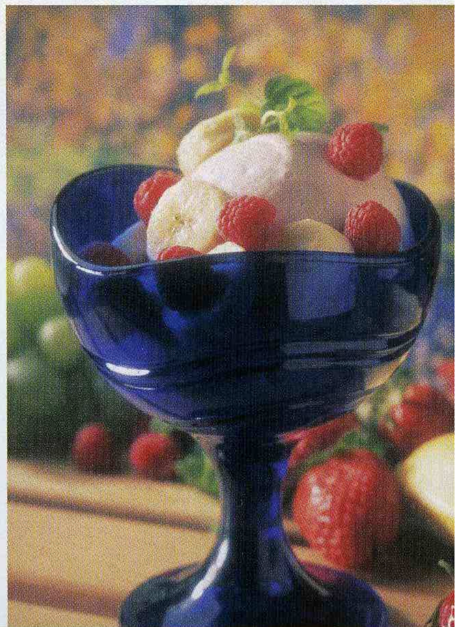
Banana split 7
Brownie et glace à la vanille 8
Bûche glacée au chocolat 9
Cassata sicilienne 10
Crème au thé russe meringuée 11
Crème brûlée à l'alisier 12
Crème brûlée aux pommes caramélisées 13
Crème caramel au citron vert 14
Crème caramel aux poires 15
Crème renversée 16
Crèmes fouettées parfumées 17
Croustillants à la compote de quetsches 18
Entremet à la poire 19
Fromage blanc aux fruits 20
Gâteau de riz caramélisé au miel et aux amandes 21
Gâteau glacé 22
Glace à la cannelle 23
Glace à la vanille meringuée aux cerises 24
Glace au café 25
Glace au caramel 26
Glace au melon 27
Granité à l'orange et meringues 28
Moka glacé 29
Mousse au chocolat 31
Mousse aux framboises 32
Mousse de potiron à la menthe fraîche 32
Nougat glacé aux noix et aux pruneaux 33
Pain de glace au citron confit 34
Parfait au miel 35
Pêche Melba 36
Petits entremets à la semoule 37

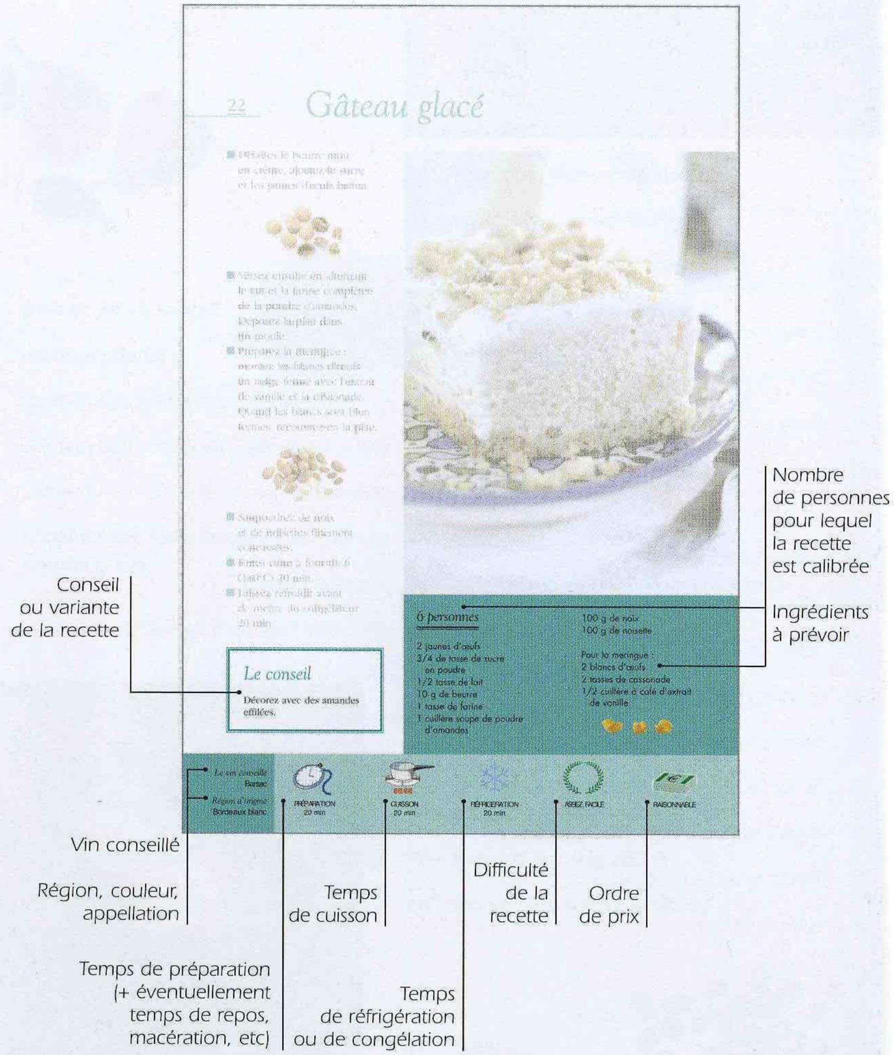




Petits entremets aux œufs 38
Petits pots d'entremets aromatisés 39
Petits pots de crème à la pistache 40
Petits pots de crème au thé 41
Poire à la crème anglaise 42
Poire Belle Hélène 43
Profiteroles au chocolat 44
Ricotta aux oranges confites 45
Semifredo aux bananes 46
Sorbet à la framboise 47
Sorbet à la menthe au coulis de fraises 48
Sorbet à la pasteque 49
Sorbet au citron vert 50
Sorbet aux coings 51
Sorbet de kiwis 52
Sorbets aux fruits 53
Soufflé glacé au chocolat 54
Soufflé glacé aux fruits rouges 55
Tapioca au lait de coco 56
Tartuffo expresso 57
Terrine glacée au chocolat et à l'orange 58
Terrine glacée aux trois parfums 59
Tiramisu 60
Yaourt glacé à la framboise et à la banane 61





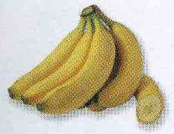


Banana split

- Epluchez et coupez la banane en deux dans sa longueur.



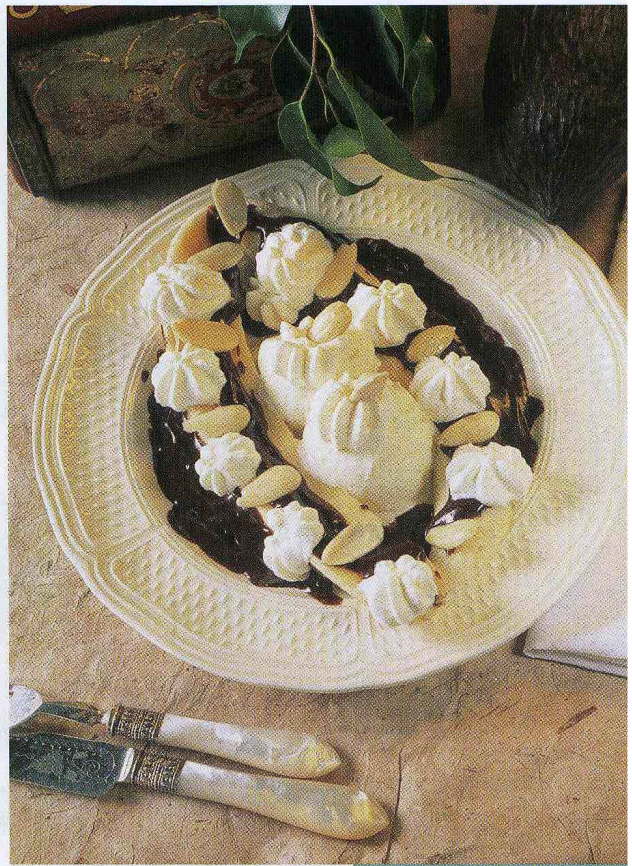
- Disposez les deux morceaux de banane sur les côtés dans une coupe longue.



- Entre la banane, disposez les boules de glaces : chocolat, vanille et fraise.
- Sur le dessus, mettez la chantilly et du chocolat chaud.



- Décorez à votre convenance avec les amandes, cerises ou autre.
- Dégustez.



Le conseil

Vous pouvez varier les parfums de glace à votre convenance.

1 personne

1 banane
1 boule de glace à la vanille
1 boule de glace au chocolat
1 boule de glace à la fraise
40 g de chocolat fondu
Amandes

Le vin conseillé
Vouvray

Région d'origine
Pétillant de Touraine

PRÉPARATION
5 min

FACILE

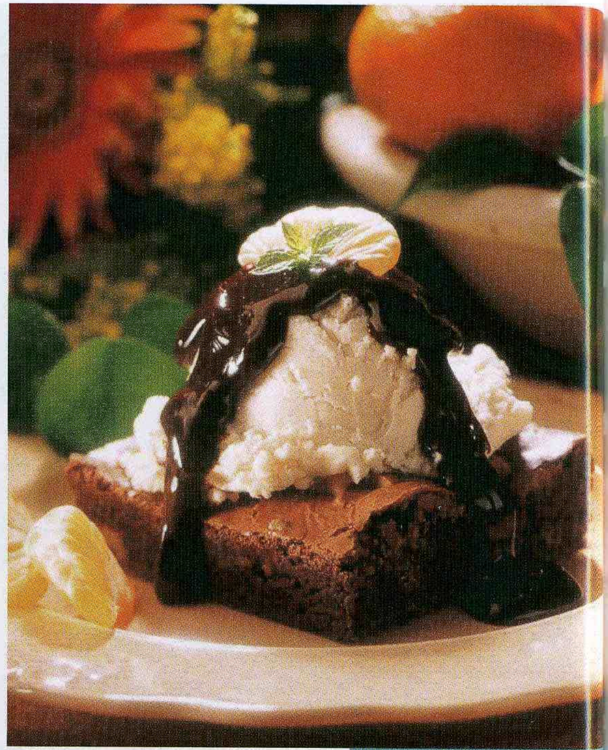
BON MARCHÉ

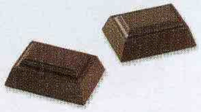
Brownie et glace à la vanille

- Préchauffez le four th. 5 (150°C).
- Au bain-marie, faites fondre le chocolat cassé en morceaux et le beurre.
- Séparez les jaunes et les blancs d'œufs, fouettez les jaunes avec 150 g de sucre en poudre et le sucre vanillé. Ajoutez le chocolat tiédi en continuant de fouetter, puis la farine et la maïzena.



- Montez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel. A mi-parcours, ajoutez 30 g de sucre.
- Ajoutez délicatement ces blancs à la préparation au chocolat.
- Versez dans un moule carré ou rectangulaire, beurré et fariné ; faites cuire 40 min puis laissez refroidir.
- Coupez le brownie en douze.
- Disposez sur chaque assiette deux parts de brownie et mettez une boule de glace à la vanille sur chacun des morceaux.
- Nappez le tout de chocolat chaud.





Le conseil

Vous pouvez aussi remplacer le chocolat chaud par du coulis de framboises.

6 personnes

100 g de chocolat amer
5 œufs
20 g de farine
50 g de beurre
180 g de sucre en poudre
20 g de maïzena
1 sachet de sucre vanillé
6 boules de glace à la vanille
2 clémentines
80 g de chocolat fondu
Sel

Le vin conseillé Vouvray
Région d'origine Pétillant de Touraine

PRÉPARATION 25 min — CUISSON 45 min — FACILE — BON MARCHÉ

Bûche glacée au chocolat

- Chemisez une gouttière à bûche de film alimentaire et remplissez de glace. Tassez la glace avec le dos de la cuillère afin qu'elle épouse parfaitement la forme du moule. Lissez la surface.



- Faites fondre le chocolat au bain-marie.
- Montez les blancs d'œufs en neige ferme. Lorsqu'ils sont bien montés, versez-y le sucre en pluie et le chocolat fondu. Battez jusqu'à refroidissement.



- Démoulez la bûche sur le plat de service et retirez le film. A l'aide d'une spatule métallique, masquez la surface de la bûche avec la meringue au chocolat.
- Réservez au congélateur au moins 20 min, jusqu'au moment de servir.



Le conseil

Vous pouvez recouvrir la bûche decrème fouettée brunie au chalumeau.

6 personnes

1 l de glace au chocolat
3 blancs d'œufs
200 g de chocolat pâtissier
120 g de sucre en poudre

Le vin conseillé St Jean de Minervois
Région d'origine Blanc du Languedoc

PRÉPARATION 30 min — CUISSON 5 min — CONGÉLATION 20 min au moins — DIFFICILE — RAISONNABLE

Cassata sicilienne

- Prenez un moule en forme de cylindre évasé, d'environ 6 cm de haut pour 28/30 cm de diamètre.
- Passez la ricotta au tamis. Ajoutez le sucre, la vanille, les dés de fruits confis et mélangez bien le tout jusqu'à obtention d'une crème bien homogène.
- Abaissez la pâte d'amandes sur 5 mm d'épaisseur et coupez-la en rectangle de 6 cm (hauteur du moule) x 4 cm de largeur. Couvrez les parois du moule en alternant la pâte d'amandes et les tranches de génoise coupées selon les mêmes dimensions.
- Dans le fond du moule, étalez une couche de génoise épaisse de 5 cm. Ajoutez la ricotta et couvrez le gâteau d'une dernière couche de génoise.
- Après l'avoir laissée sécher, renversez la cassata dans un plat à service.
- Faites fondre le chocolat au bain-marie et ajoutez le beurre ramolli coupé en parcelles. Remuez au fouet pour incorporer le beurre et d'obtenir un appareil homogène.
- Glacez la cassata avec cette préparation et servez.



6 personnes

400 g de génoise

Pour la crème de ricotta :
500 g de ricotta très fraîche
300 g de sucre
50 g de fruits confis
1/2 sachet de vanille en poudre
250 g de pâte d'amandes

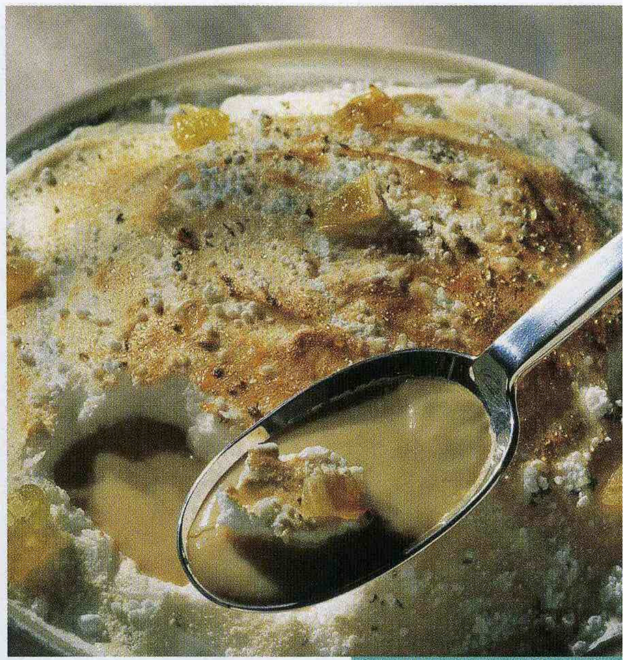
Pour le glaçage :
200 g de chocolat pâtissier
100 g de beurre

Le vin conseillé Asti-Spumante
Région d'origine Pétillant d'Italie

PRÉPARATION 25 min — CUISSON 5 min — ASSEZ FACILE — ASSEZ CHER

Crème au thé russe meringuée

- Mettez le lait à bouillir, éteignez le feu et faites-y infuser le thé 10 min à couvert.
- Allégez la crème très froide au fouet.
- Travaillez les jaunes d'œufs et le sucre dans une terrine en un mélange blanc et mousseux, ajoutez la maïzena en tournant. Filtrez le thé au-dessus de la terrine et mélangez doucement au fouet.
- Remettez sur le feu et faites épaissir en mélangeant vigoureusement avec le fouet pour ne pas faire attachez la crème au fond de la casserole. Laissez refroidir et incorporez la crème légèrement fouettée.
- Répartissez dans des coupelles ou des bols supportant la chaleur du gril quelques instants.
- Préparez la meringue : râpez le zeste du citron au-dessus d'une petite assiette. Préparez le sirop avec les 2 cuillères à soupe d'eau et 125 g de sucre. Versez le zeste dedans.
- Montez les deux blancs en neige et incorporez-leur, en filet, le sirop tout en fouettant pour obtenir une meringue ferme.
- Sortez les coupelles de crème au thé. Recouvrez-les d'une couche de meringue au zeste de citron.
- Pelez le citron et les quartiers à vif puis coupez-les en tout petits cubes.
- Disséminez-les à la surface des coupelles et saupoudrez le tout de sucre glace.
- Au dernier moment, allumez le gril du four et passez-y les coupes quelques instants pour faire juste perler le sucre. Surveillez attentivement.



4 personnes

50 cl de lait
2 cuillères à soupe de thé goût russe
70 g de sucre roux
5 jaunes d'œufs
15 g de maïzena
2 dl de crème liquide
Sucre glace

Pour la meringue :
2 blancs d'œufs
125 g de sucre
1 citron vert
2 cuillères à soupe d'eau
125 g de sucre pour le sirop

Le vin conseillé Thé

PRÉPARATION 20 min — CUISSON 10 min — ASSEZ FACILE — BON MARCHÉ

Crème brûlée à l'alisier

■ Portez le lait à ébullition. Hors du feu, ajoutez les gousses de vanille fendues dans la longueur et laissez infuser.
■ Préchauffez le four th. 3/4 (90/120°C).



■ Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre, jusqu'à obtenir un mélange clair et mousseux. Ajoutez le lait vanillé tiède, la crème et l'eau-de-vie, puis mélangez.
■ Répartissez la préparation dans six plats à œufs. Posez les plats dans la lèchefrite du four contenant un peu d'eau et qui fera bain-marie. Laissez cuire 45 min.



■ Laissez refroidir à la sortie du four. Saupoudrez de cassonade et caramélisez en passant rapidement sous le gril du four.



Le conseil

L'alisier est un fruit proche de la nèfle. Vous pouvez également utiliser du rhum ou du calvados.

6 personnes

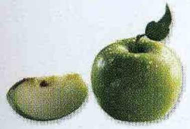
8 jaunes d'œufs
180 g de sucre en poudre
90 g de cassonade
3 gousses de vanille
50 cl de crème liquide
15 cl de lait
2 cuillères à soupe d'eau-de-vie d'alisier

Le vin conseillé Sylvaner
Région d'origine Blanc d'Alsace

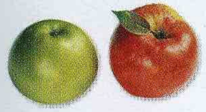
PRÉPARATION 20 min — CUISSON 50 min — FACILE — BON MARCHÉ

Crème brûlée aux pommes caramélisées

■ Pelez les pommes, coupez-les en lamelles épaisses et faites-les caraméliser dans le beurre.



■ Préparez l'appareil à crème brûlée : mélangez les œufs entiers, les jaunes, le sucre en poudre et la crème en travaillant bien le mélange.
■ Dressez les pommes en rosace dans des assiettes creuses. Répartissez l'appareil à crème brûlée sur 5 mm d'épaisseur. Saupoudrez de cassonade.



■ Allumez le gril du four et passez-y les assiettes 5 min, la crème ne doit pas bouillir.
■ Faites chauffer quelques cuillères à soupe de cidre et de calvados et flambez avant de servir.



Le conseil

Vous pouvez réaliser la même recette en remplaçant les pommes par des poires et le calvados par de l'alcool de poires.

4 personnes

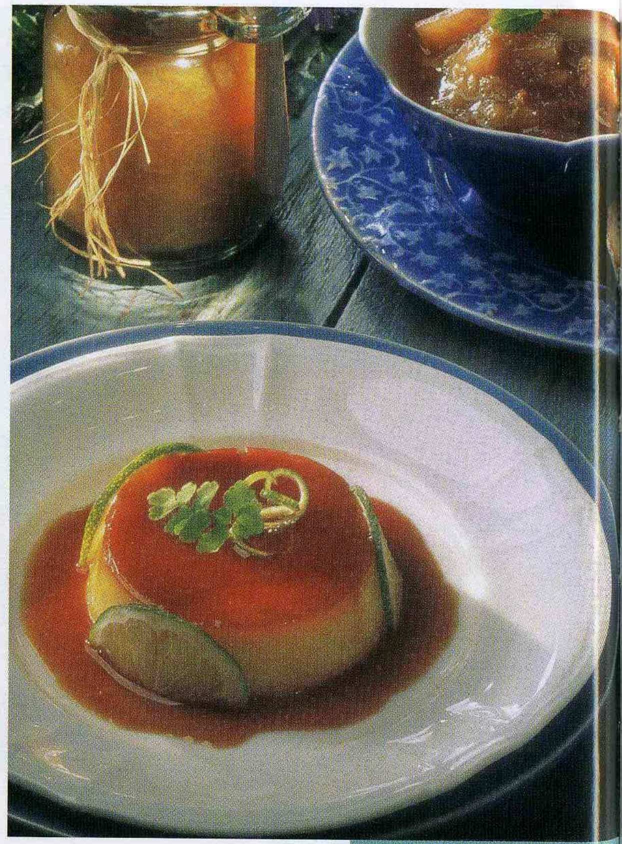
4 pommes
80 g de beurre
240 g de sucre semoule
8 jaunes d'œufs
4 œufs entiers
25 cl de crème fraîche liquide
4 cuillères à soupe de cassonade
Cidre
Calvados

Le vin conseillé Cidre brut
Région d'origine Normandie

PRÉPARATION 15 min — CUISSON 5 min — FACILE — BON MARCHÉ

Crème caramel au citron vert

- Préchauffez le four th. 6 (180°C).
- Mettez la lèchefrite remplie d'eau dans le four pour faire un bain-marie.
- Faites un caramel avec les morceaux de sucre et le jus de citrons verts. Dès qu'il est bien doré, versez 1 cuillère à soupe d'eau chaude. Caramélisez les fonds et les parois de six ramequins individuels.





- Mettez le lait et les zestes de citrons dans une casserole. Portez à ébullition.
- Dans une terrine, fouettez les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Versez le lait petit à petit tout en continuant de fouetter.
- Disposez des demi-tranches de citron sur les bords des ramequins et versez, puis enfournez dans le bain-marie pour 30 min.
- Laissez refroidir à température ambiante, puis réservez au frais avant de démouler pour servir.

Le conseil

Vous pouvez réaliser la même recette en remplaçant les pommes par des poires et le calvados par de l'alcool de poires.

6 personnes

1 l de lait
1 gousse de vanille
200 g de sucre en poudre
6 œufs
20 morceaux de sucre
2 citrons verts

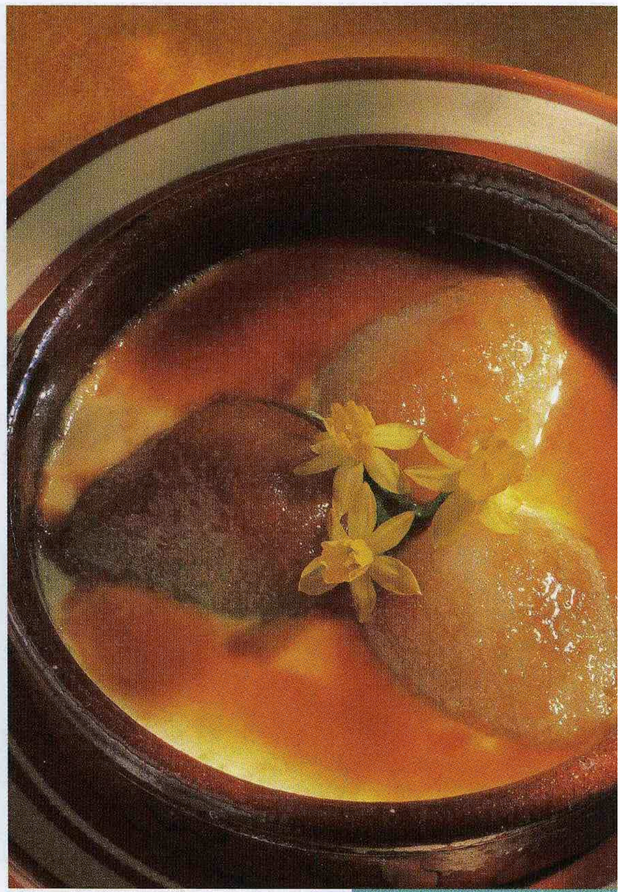
Le vin conseillé Cidre brut
Région d'origine Normandie

PRÉPARATION 20 min | CUISSON 30 min | ASSEZ FACILE | BON MARCHÉ

Crème caramel aux poires

- Préchauffez le four th. 6 (180°C).
- Egouttez les poires. Posez deux demi-poires par coupe individuelle à crème brûlée, côté plat contre le fond.





- Dans une jatte, fouettez les œufs avec le sucre puis incorporez la crème fleurette.
- Versez dans les coupelles autour des poires.
- Placez-les au bain-marie dans le four, en prenant garde que l'eau ne dépasse pas les deux tiers des coupelles.
- Faites cuire 30 min.
- Sortez les coupelles du four. Laissez refroidir.



- Saupoudrez chacune de 2 cuillères à café de cassonade.
- Allumez le gril et laissez caraméliser en surveillant pour que le caramel ne brûle pas.

Le conseil

Vous pouvez réaliser cette recette avec des pêches.

6 personnes

8 demi-poires au sirop
30 cl de crème liquide
1 œuf + 4 jaunes
30 g de sucre semoule
12 cuillères à café de cassonade

Le vin conseillé Coteaux du Layon
Région d'origine Blanc d'Anjou

PRÉPARATION 15 min | CUISSON 30 min | FACILE | BON MARCHÉ

Crème renversée

- Préchauffez le four th. 6 (180°C).
- Dans une petite casserole, mélangez 1/4 de tasse de sucre et l'eau, faites fondre à feu doux et cuissez jusqu'à ce qu'il prenne une couleur caramel. Il est important de ne pas brassez le sucre.
- Il faut simplement remuez la casserole au besoin. Déposez la casserole dans un plat d'eau froide pour arrêtez la cuisson du sucre.
- Versez le caramel dans six petits ramequins en tournant pour bien recouvrir le fond.
- Dans un grand bol, mélangez le reste du sucre (tiers de tasse), les œufs, le lait, l'essence de vanille et le zeste d'orange. Versez la préparation dans les moules.
- Déposez les moules dans un grand plat allant au four, ajoutez de l'eau très chaude jusqu'aux deux tiers des moules. Cuissez environ 45 min ou jusqu'à ce qu'un couteau plongé au centre de la crème en ressorte propre.
- Laissez complètement refroidir avant de démouler.



Le conseil

Vous pouvez également parfumer avec du citron vert.

4 à 6 personnes

140 g de sucre
2 cuillères à soupe d'eau
3 œufs légèrement battus
50 cl de lait
1 cuillère à café d'essence de vanille
Le zeste d'1 orange râpé

Le vin conseillé
Anjou rosé
Région d'origine
Anjou

PRÉPARATION 20 min
CUISSON 50 min
FACILE
BON MARCHÉ

Crèmes fouettées parfumées

- Crème fouettée à la cannelle : mettez la crème fraîche au congélateur pendant 1 h environ.



- Faites bouillir 10 cl de lait avec le bâton de cannelle. Couvrez et laissez infuser 1 h.
- Mettez 20 cl de crème et le lait dans un saladier posé sur un saladier rempli de glaçons. Fouettez jusqu'à ce que la crème double de volume. Répartissez dans des coupes de service et réservez au frais.



- Crème fouettée à la vanille : faites bouillir 10 cl de lait avec la gousse de vanille fendue en deux, puis procédez comme précédemment.
- Crème fouettée à la fraise : lavez, équeutez et mixez les fraises. Fouettez le reste de crème et de lait. Incorporez la purée de fraises à la fin.



Le conseil

Arrêtez de fouetter la crème avant qu'elle ne tourne en beurre.

6 personnes

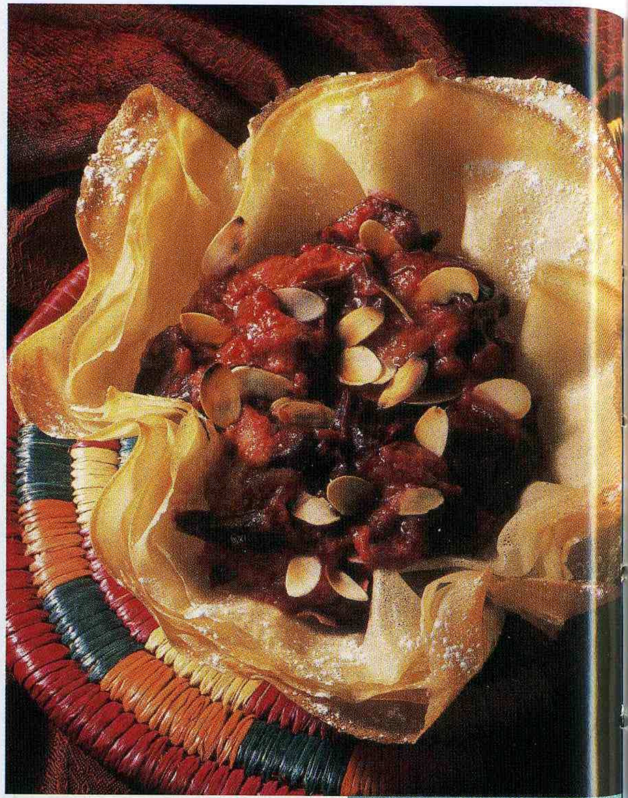
60 cl de crème fraîche épaisse
30 cl de lait
1 bâton de cannelle
1 gousse de vanille
100 g de fraises

Le vin conseillé
Banyuls
Région d'origine
Rouge du Languedoc

PRÉPARATION 20 min
CUISSON 10 min
RÉFRIGÉRATION 1 h
ASSEZ DIFFICILE
RAISONNABLE

Croustillants à la compote de quetsches

■ Dénoyautez et coupez en deux les quetsches.
■ Dans une casserole, amenez à ébullition le jus de raisin avec le sucre et la cannelle. Ajoutez alors les quetsches et cuisez à feu doux. Le temps de cuisson varie en fonction de la maturité des fruits, ils doivent garder une certaine consistance.
■ Versez la compote dans une passoire et récupérez le jus. Faites réduire ce jus à feu doux.
■ Ajoutez la gelée de groseilles en remuant pour bien délayer.
■ Dans un plat, versez la compote et nappez avec le sirop. Mettez au réfrigérateur.
■ Découpez dans les feuilles de brick en cercles de 20 cm de diamètre, huilez-les et disposez-les deux par deux dans les six moules à tartelettes pour leur donner une forme de corolle.
■ Enfournez 2 min à four chaud. Les feuilles doivent devenir dorées et croustillantes.
■ Disposez les corolles sur des assiettes à dessert, remplissez-les de compote.
■ Décorez d'amandes grillées, servez aussitôt pour éviter que les corolles ramollissent.



Le conseil

Vous pouvez remplacer les feuilles de brick par des crêpes de sarrasin.

6 personnes

1 kg de quetsches
25 cl de jus de raisin
3 cuillères à soupe de gelée de groseilles
Huile d'arachide
1 bâton de cannelle
150 g de sucre en poudre
50 g d'amandes effilées et grillées
12 feuilles de brick

Le vin conseillé Tokay Pinot gris
Région d'origine Blanc d'Alsace

PRÉPARATION 30 min — CUISSON 30 min — FACILE — RAISONNABLE

Entremet à la poire

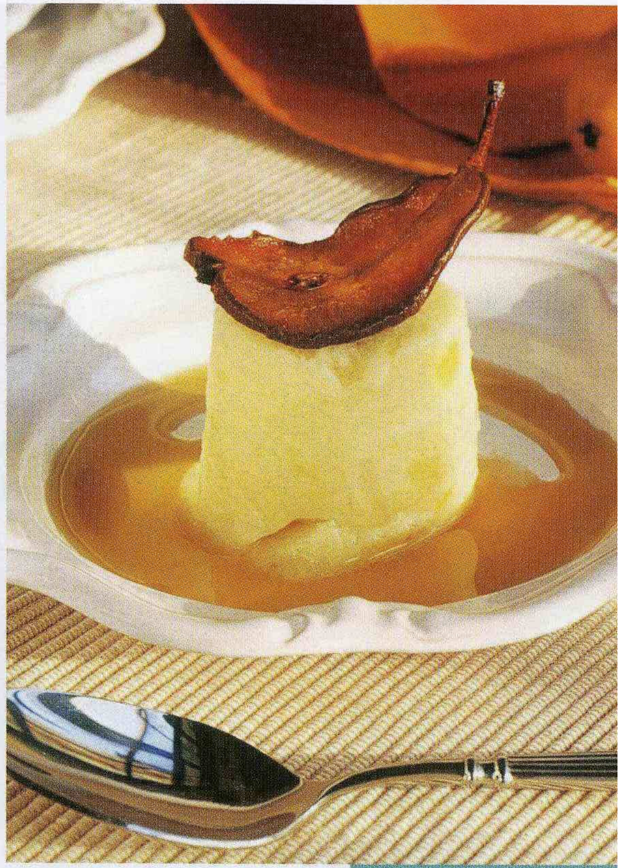
■ Pelez les poires et découpez-les en cubes. Passez la moitié des cubes à la centrifugeuse pour en récupérer le jus et la pulpe.



■ Mettez le jus et la pulpe de poires dans un saladier. Ajoutez le jus du citron.
■ Battez la crème fraîche très froide en chantilly.
■ Battez les blancs d'œufs en neige ferme avec le sel. Ajoutez le sucre en poudre sans cesser de battre.



■ Incorporez la chantilly et les œufs en neige au coulis de poire.
■ Répartissez la mousse dans 6 moules individuels et réservez au congélateur pendant 1 h.
■ Au moment de servir, démoulez les entremets sur des assiettes.



Le conseil

Servez éventuellement avec un coulis de caramel.

6 personnes

2 kg de poires
30 cl de crème fraîche liquide
3 blancs d'œufs
80 g de sucre en poudre
Le jus d'1 citron
1 pincée de sel

Le vin conseillé Crémant
Région d'origine Pétillant d'Alsace

PRÉPARATION 20 min — RÉFRIGÉRATION 1 h — FACILE — RAISONNABLE

Fromage blanc aux fruits

- Mettez dans une coupelle 200 g de fromage de votre choix.



- Sucrez-le légèrement.

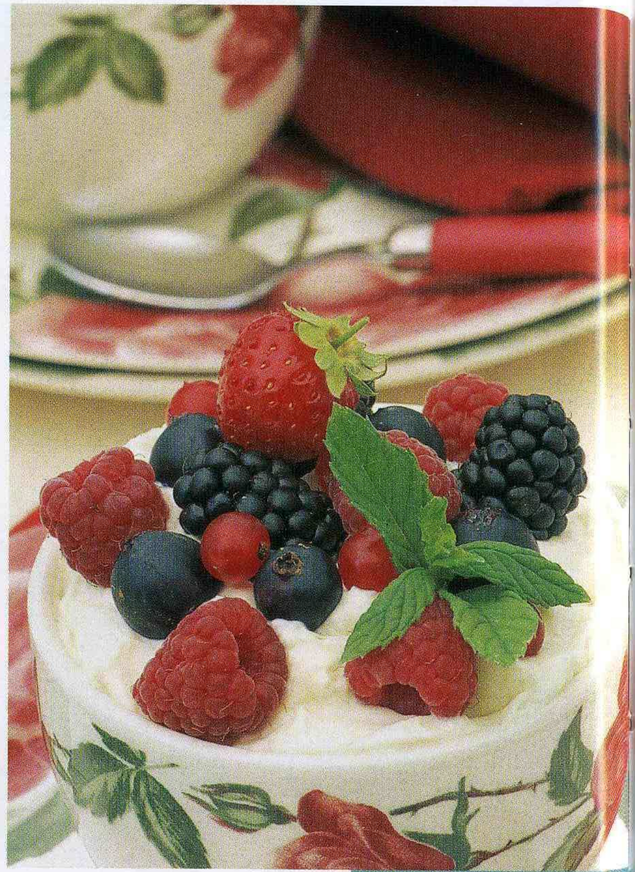


- Placez sur le dessus des fruits rouges tels que des framboises, mûres, groseilles, cassis.



- Décorez d'une feuille de menthe.





Le conseil

Vous pouvez réaliser cette recette à toutes saisons en changeant les fruits.

1 personne

200 g de fromage blanc
Un peu de sucre en poudre
Fruits rouges (framboises, fraises, fraises des bois, groseilles, cassis, mûres, etc.)

Le vin conseillé
Champagne demi-sec

PRÉPARATION 5 min — FACILE — BON MARCHÉ

Gâteau de riz caramélisé au miel et aux amandes

- Lavez le riz dans une passoire et laissez-le égoutter.
- Mettez 25 cl d'eau et une pincée de sel dans une casserole, laissez bouillir. Versez le riz et faites cuire 10 min à petits bouillons. Ajoutez le lait et la crème en continuant la cuisson 20 min, toujours à petits bouillons.



- Préchauffez le four th. 7 (210°C).
- Beurrez un plat à gratin.
- Battez les œufs légèrement en omelette.
- Lorsque le riz est cuit, laissez-le tiédir, ajoutez-lui les amandes, le miel, l'extrait d'amande amère et les œufs.
- Versez dans le plat. Saupoudrez de vergeoise et aspergez de jus de citron.
- Faites cuire 30 min, jusqu'au moment où la surface est bien caramélisée.



Le conseil

Vous pouvez très bien remplacer les amandes par des pistaches.

6 personnes

125 g de riz rond
50 g d'amandes hachées
50 cl de lait
3 œufs
20 cl de crème fraîche liquide
100 g de miel
30 g de vergeoise blonde
3 gouttes d'extrait d'amande amère
20 g de beurre
Le jus d'1/2 citron
Une pincée de sel

Le vin conseillé
Mennetou-Salon

Région d'origine
Blanc de Loire

PRÉPARATION 20 min — CUISSON 1 h — FACILE — RAISONNABLE

Gâteau glacé

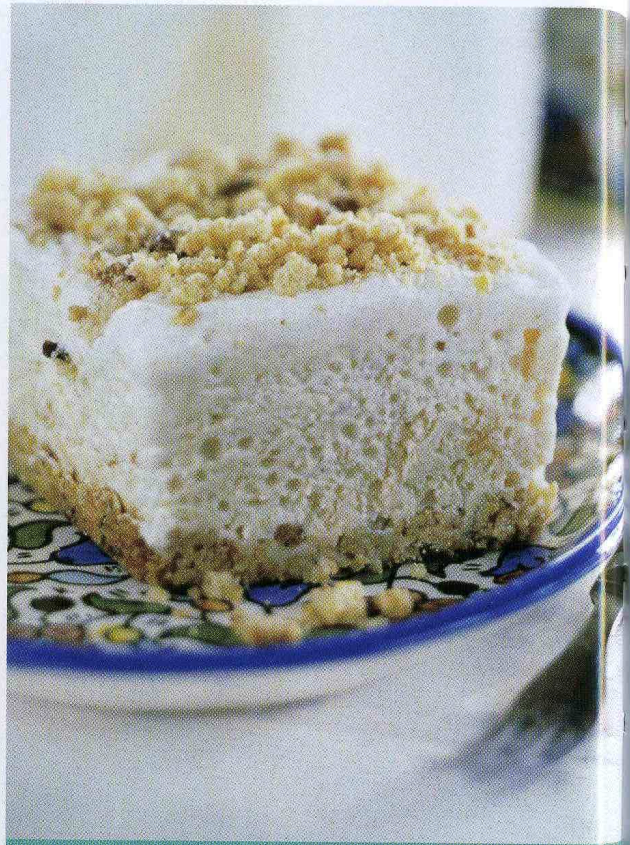
- Défaites le beurre mou en crème, ajoutez le sucre et les jaunes d'œufs battus.



- Versez ensuite en alternant le lait et la farine complétée de la poudre d'amandes. Déposez la pâte dans un moule.
- Préparez la meringue : montez les blancs d'œufs en neige ferme avec l'extrait de vanille et la cassonade. Quand les blancs sont bien fermes, recouvrez-en la pâte.



- Saupoudrez de noix et de noisettes finement concassées.
- Faites cuire à four th. 6 (180°C) 20 min.
- Laissez refroidir avant de mettre au congélateur 20 min.



Le conseil

Décorez avec des amandes effilées.

6 personnes

2 jaunes d'œufs
3/4 de tasse de sucre en poudre
1/2 tasse de lait
10 g de beurre
1 tasse de farine
1 cuillère soupe de poudre d'amandes

100 g de noix
100 g de noisette

Pour la meringue :
2 blancs d'œufs
2 tasses de cassonade
1/2 cuillère à café d'extrait de vanille

Le vin conseillé Barsac
Région d'origine Bordeaux blanc

PRÉPARATION 20 min — CUISSON 20 min — RÉFRIGÉRATION 20 min — ASSEZ FACILE — RAISONNABLE

Glace à la cannelle

- Versez le lait dans une casserole, ajoutez la cannelle et amenez à ébullition. Retirez du feu et laissez refroidir minimum 15 min.



- Battez les œufs et le sucre au fouet électrique jusqu'à de qu'ils épaississent et éclaircissent.
- Amenez de nouveau le lait à la cannelle à ébullition, baissez le feu et ajoutez les œufs battus.



- Faites cuire à feu doux sans cessez de fouetter le mélange jusqu'à ce qu'il devienne crémeux. Comptez environ 5 min.
- Hors du feu, ajoutez la crème fraîche puis laissez refroidir.
- Faites prendre la préparation à la sorbetière ou 3 h au congélateur.



Le conseil

Servez cette glace à la cannelle en boules, accompagnées d'un kouglof ou autre spécialité briochée.

1 l de glace

40 cl de lait
5 g de cannelle en poudre
5 jaunes d'œufs
130 g de sucre en poudre
20 cl de crème fraîche liquide

Le vin conseillé Crépy
Région d'origine Blanc de Savoie

PRÉPARATION 15 min — CUISSON 15 min — RÉFRIGÉRATION 3 h — FACILE — BON MARCHÉ

Glace à la vanille meringuée aux cerises

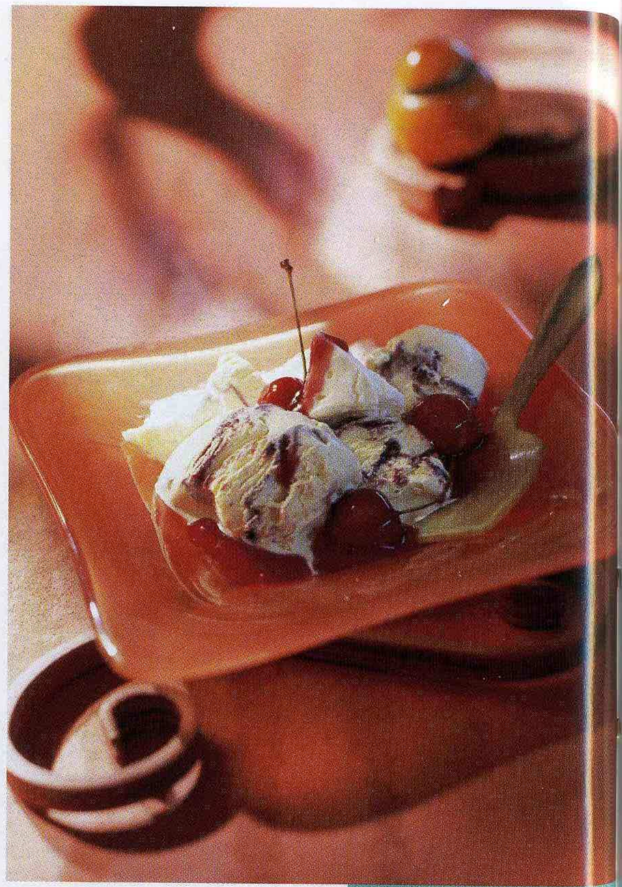
- Lavez les cerises et mettez-les dans une casserole avec 200 g de sucre en poudre et un verre d'eau.
- Faites cuire doucement pendant 10 min, puis ajoutez la gelée de groseilles.



- Laissez cuire encore 5 min et laissez refroidir dans la casserole.
- Dans une casserole à fond épais, mettez le reste de sucre en poudre et 10 cl d'eau.
- Cuisez jusqu'à obtention d'un sirop épais mais non coloré.



- Battez les blancs d'œufs en neige ferme et versez le sirop en filet tout en continuant de battre.
- Quand la meringue est froide, mettez-la dans une poche à douille.
- Démoulez la glace à la vanille, couvrez avec la meringue et servez avec les cerises.



Le conseil

Pour cette recette, vous pouvez utiliser des griottes, un peu acides.

6 personnes

1 l de glace à la vanille
4 blancs d'œufs
500 g de cerises
500 g de sucre en poudre
1 cuillère à soupe de gelée de groseilles

Le vin conseillé Coteaux du Layon
Région d'origine Blanc d'Anjou

PRÉPARATION 30 min — CUISSON 20 min — ASSEZ FACILE — ASSEZ CHER

Glace au café

- Dans une casserole, faites bouillir le lait.



- Dans un saladier, mélangez au fouet les œufs et le sucre. Versez le lait chaud sur le mélange tout en continuant de fouetter doucement pour obtenir une mousse. Remettez à cuire à feu doux, jusqu'à frémissements.



- Ajoutez la crème fraîche et l'extrait de café. Faites prendre au freezer pendant 12 h. Dès que la glace commence à s'affermir, saupoudrez de cacao.





- Servez la glace en boules dans des coupes et décorez de chocolat râpé en copeaux.

Le conseil

A servir avec un spéculoos (gâteau belge).

4 personnes

1 l de lait
8 jaunes d'œufs
30 cl de sucre de canne liquide
150 cl de crème fraîche
10 cl d'extrait de café ou 15 g de café lyophilisé
1 cuillère à café de cacao
3 carrés de chocolat au lait

Le vin conseillé Coteaux du Layon
Région d'origine Blanc d'Anjou

PRÉPARATION 20 min — CUISSON 10 min — CONGÉLATION 12 h — FACILE — BON MARCHÉ

Glace au caramel

■ Fouettez les jaunes d'œufs avec 150 g de sucre et le lait puis faites bouillir.



■ Faites fondre le sucre restant imbibé d'eau avec quelques gouttes de jus de citron. Surveillez bien la cuisson du sucre jusqu'à ce qu'il atteigne la couleur du caramel blond. Retirez du feu.

■ Versez le lait chaud sur le caramel en remuant puis le lait caramélisé sur les œufs sucrés. Faites épaissir sur feu doux comme une crème anglaise, sans cesser de remuer et en évitant l'ébullition. Laissez refroidir.



■ Incorporez alors la crème fraîche fouettée et faites glacer en sorbetière.

■ Servez la glace en boules dans des coupes.



Le conseil

Vous pouvez ajouter des noisettes concassées dans la préparation ou simplement les parsemer sur la glace.

6 personnes

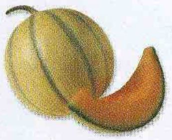
6 jaunes œufs
75 cl de lait
350 g de sucre en poudre
Le jus d'1 citron
150 g de crème fraîche
12 tuiles aux amandes

Le vin conseillé Bergerac
Région d'origine Blanc du Sud-Ouest

PRÉPARATION 25 min | CUISSON 15 min | CONGÉLATION 3 h | FACILE | BON MARCHÉ

Glace au melon

■ Coupez les melons en deux, retirez les graines et la peau. Découpez la chair en cubes et mixez finement dans le bol d'un robot.



■ Versez dans une passoire couverte d'un linge pour faire égoutter la chair mixée.

■ Battez la crème fraîche en chantilly.



■ Ajoutez le sucre glace, le jus de citron et la chantilly. Mélangez bien et versez en sorbetière.



■ Faites prendre en glace au congélateur pendant 2 h.



Le conseil

Choisissez des melons bien mûrs et parfumés pour cette recette.

6 personnes

2 beaux melons
1 citron
100 g de sucre glace
25 cl de crème fraîche liquide

Le vin conseillé Mâcon-Villages
Région d'origine Bourgogne blanc

PRÉPARATION 10 min | RÉFRIGÉRATION 2 h | FACILE | BON MARCHÉ

Granité à l'orange et meringues

- Pressez le jus des oranges. Versez-en 30 cl et le sucre en poudre dans une casserole.
- Portez à ébullition, comptez 1 min et retirez la casserole du feu. Laissez refroidir à température ambiante, puis ajoutez le jus des oranges. Mélangez bien et versez dans un saladier en verre.
- Mettez au congélateur pour 12 h. Au début de la congélation, mélangez le granité avec 2 fourchettes toutes les 30 min environ.
- Répétez cette opération au moins trois fois.
- Mettez les blancs d'œufs et le sucre glace dans une casserole à fond épais. Portez sur feu très doux et fouettez jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne ferme.
- Mettez la préparation dans une poche à douille et formez les meringues sur une plaque à pâtisserie.
- Enfournez pour 2 h dans un four préchauffé à th. 2 (90°C) mais éteint.
- Saupoudrez de pistaches concassées dès la sortie du four. Laissez refroidir.
- Servez le granité en boules avec les meringues aux pistaches.



Le conseil

On peut aromatiser légèrement les meringues avec 1 cuillère à café d'extrait d'amandes amères.

6 personnes

6 oranges
300 g de sucre en poudre
500 g de sucre glace
8 blancs d'œufs
150 g de pistaches non salées

Le vin conseillé Montlouis pétillant
Région d'origine Touraine

PRÉPARATION 30 min | CUISSON 30 min environ | CONGÉLATION 12 h | ASSEZ DIFFICILE | BON MARCHÉ

Moka glacé

- Préchauffez le four th. 6 (180°C).
- Battez les œufs entiers et le sucre, au bain-marie, afin d'obtenir une mousse onctueuse et ferme. Ajoutez en pluie la farine, puis 50 g de beurre fondu, le sel et une demi-tasse de café. Mélangez intimement et versez dans un moule beurré et fariné.



- Faites cuire à four doux 40 min environ. Démoulez et laissez refroidir.
- Mélangez 100 g de beurre au sucre glace en ajoutant une demi-tasse de café, puis les noix finement concassées.
- Coupez le gâteau en deux, étalez la crème sur l'une des moitiés, refermez le gâteau.
- Préparez au bain-marie 100 g de beurre, 50 g de chocolat et une demi-tasse de café. Puis glacez le dessus du gâteau.
- Recouvrez le gâteau de brisures de noix, décorez-le avec des groseilles, laissez-le bien refroidir et placez-le au moins 3 h au congélateur.



Le conseil

Vous pouvez ajouter des fruits ou des noisettes concassées au chocolat.

6 personnes

3 œufs
120 g de farine
100 g de sucre
250 g de beurre
1,5 tasse de café très fort
50 g de sucre glace
50 g de noix
50 g de chocolat
Quelques groseilles
1 pincée de sel

Le vin conseillé Vouvray
Région d'origine Pétillant de Touraine

PRÉPARATION 30 min | CUISSON 50 min | CONGÉLATION 3 h | FACILE | BON MARCHÉ

Mousse au chocolat

- Séparez les blancs des jaunes. Montez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel.



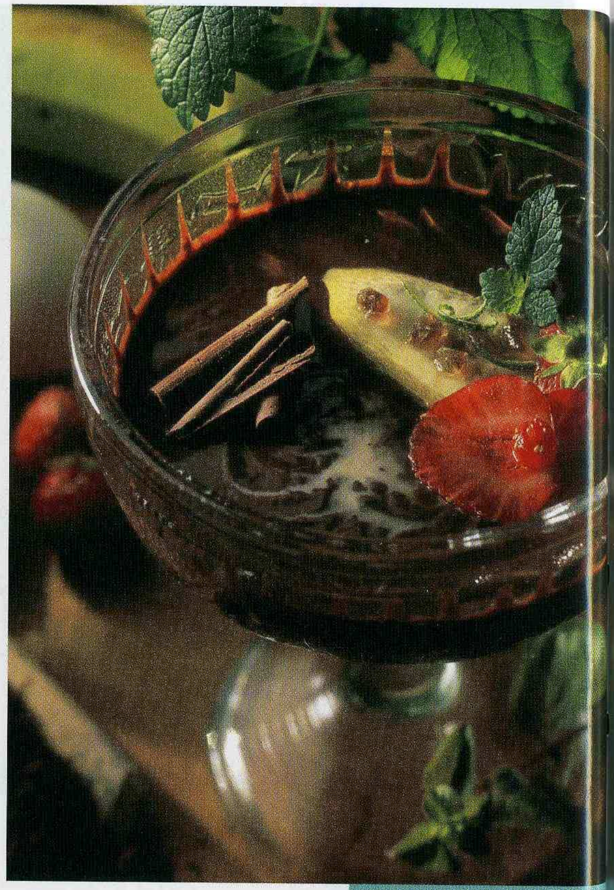
- Prélevez le zeste du citron.
- Faites fondre le chocolat au bain-marie.



- Hors du feu, ajoutez les jaunes d'œufs, puis le zeste de citron et les blancs en neige. Soulevez bien la masse en incorporant les blancs pour éviter de les casser.



- Versez la mousse dans des coupes et réservez au moins 6 h au frais avant de servir.
- Décorez éventuellement de quelques fruits frais.



Le conseil

On peut remplacer le zeste de citron par un zeste d'orange.

6 personnes

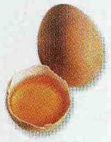
300 g de framboises
100 g de sucre en poudre
4 œufs
20 cl de crème fraîche
1 pincée de sel

Le vin conseillé Montlouis pétillant
Région d'origine Touraine

PRÉPARATION 15 min | CUISSON 10 min | RÉFRIGÉRATION 6 h | FACILE | CHER

Mousse aux framboises

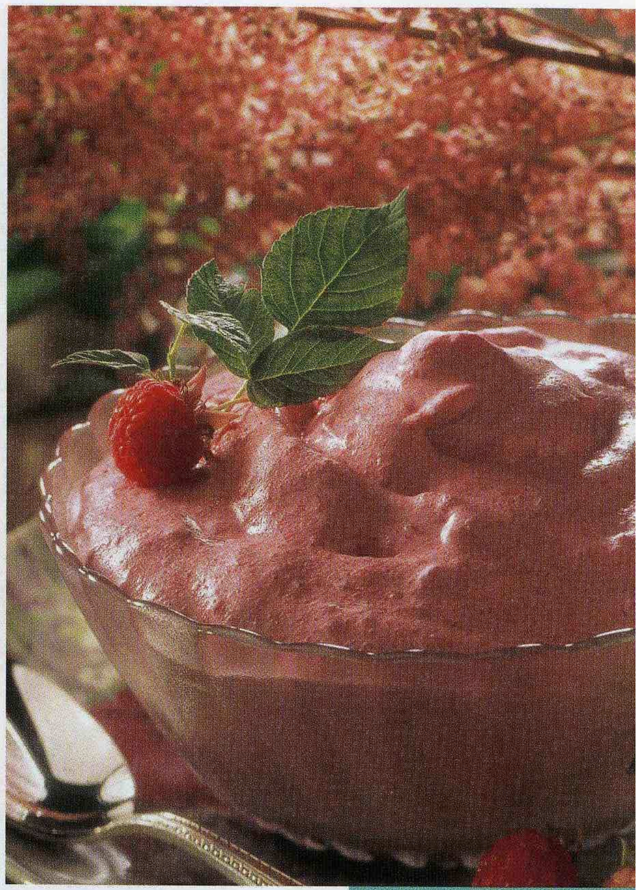
- Séparez les blancs des jaunes. Montez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel.



- Mixez les framboises et versez la purée dans une casserole.
- Ajoutez la crème fraîche et le sucre. Laissez cuire doucement pendant 10 min.



- Hors du feu, ajoutez les jaunes d'œufs, puis les blancs en neige. Soulevez bien la masse en incorporant les blancs pour éviter de les casser.
- Versez la mousse dans des coupes et réservez au moins 6 h au frais avant de servir.



Le conseil

Vous pouvez passer la purée de framboises au tamis fin avant de l'utiliser.

6 personnes

300 g de framboises
100 g de sucre en poudre
4 œufs
20 cl de crème fraîche
1 pincée de sel

Le vin conseillé xxxx
Région d'origine xxxx

PRÉPARATION xx min | CUISSON XX min | RÉFRIGÉRATION xx h | FACILE | BON MARCHÉ

Mousse de potiron à la menthe fraîche



■ Dans une casserole, faites fondre la margarine et faites caraméliser, à feu moyen, les cubes de potiron avec la cassonade. Mouillez avec le jus de pomme et laissez mijoter à feu doux 20 min.



■ Retirez du feu, ajoutez la gélatine, la menthe hachée et les jaunes d'œufs. Mélangez.
■ A l'aide d'un mixeur, réduisez le mélange de potiron en purée. Versez dans un bol et réfrigérez jusqu'à ce que le mélange commence à prendre (12 à 15 min).
■ Incorporez la crème et mélangez doucement avec une spatule ou une cuillère en bois. Versez dans des coupes à dessert et réfrigérez 1 h environ.
■ Au moment de servir, décorez d'une demi-fraise et d'un bouquet de menthe.

Le conseil

Avant d'ajouter la gélatine, faites-la tremper 10 min dans un bol d'eau froide.

6 personnes

1 cl de margarine
50 cl de chair à potiron en petits cubes
12,5 cl de cassonade
25 cl de jus de pomme non sucré
2 sachets de gélatine
5 cl de menthe fraîche ou 5 ml de menthe séchée
2 jaunes d'œufs moyens
25 cl de crème 35 % de matière grasse, fouettée
4 fraises coupées en deux
4 bouquets de menthe

Le vin conseillé Vin de paille
Région d'origine Jura blanc

PRÉPARATION 20 min — CUISSON 20 min — RÉFRIGÉRATION 1 h 15 — FACILE — ASSEZ CHER

Nougat glacé aux noix et aux pruneaux



■ Mettez la crème fleurette au congélateur.
■ Hachez ensemble les noix et les pruneaux.
■ Cassez les œufs et réunissez les 4 blancs. Ajoutez la moitié du sucre et montez au batteur.
■ Sortez la crème fleurette du congélateur, mettez-la dans un grand bol posé sur un saladier rempli de glaçons. Battez en chantilly. Incorporez cette chantilly au mélange précédent.



■ Ajoutez ensuite la liqueur de noix, puis les noix et pruneaux mixés.
■ Beurrez copieusement un moule à soufflé et versez la préparation. Mettez au congélateur pour 12 h.
■ Mettez le reste de sucre dans une casserole. Ajoutez 1/2 verre d'eau et le jus d'1/2 citron. Portez à feu vif.
■ Quand le caramel prend couleur, versez la crème fraîche et fouettez. Sortez du feu et laissez tiédir.
■ Ajoutez les 2 jaunes d'œufs, fouettez et passez au chinois. Laissez refroidir.
■ Au moment de servir, sortez le nougat du congélateur. Nappez avec la sauce au caramel, démoulez le nougat.

Le conseil

Tout vin pétillant conviendra à l'accompagnement de ce dessert.

6 personnes

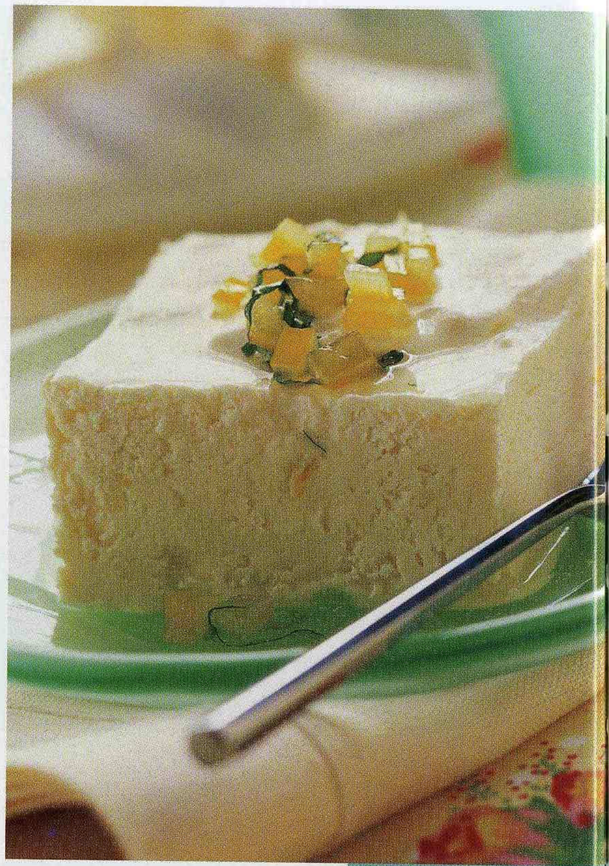
30 cl de crème fleurette
75 cl de crème fraîche épaisse
900 g de sucre en poudre
2 œufs + 2 blancs
150 g de pruneaux dénoyautés
150 g de cerneaux de noix
1 verre à liqueur de liqueur de noix
1 citron
30 g de beurre

Le vin conseillé Vouvray pétillant
Région d'origine Touraine

PRÉPARATION 40 min — CUISSON 10 min environ — CONGÉLATION 12 h — DIFFICILE — RAISONNABLE

Pain de glace au citron confit

- Faites chauffer le lait et retirez du feu avant l'ébullition.
- Mettez les jaunes d'œufs et le sucre dans un saladier, battez-les jusqu'à ce qu'ils blanchissent.
- Versez le lait petit à petit sans cesser de remuer. Reversez le tout dans la casserole et chauffez sur feu très doux.
- Cuisez la crème sans cesser de remuer jusqu'à ce qu'elle nappe la cuillère.
- Couvrez la surface de la casserole avec une feuille de papier sulfurisé humide et laissez refroidir complètement.
- Battez la crème fraîche liquide en chantilly. Incorporez-la à la crème froide.
- Ajoutez le jus des citrons et 2 citrons confits découpés en petits cubes.
- Versez en sorbetière et faites prendre au congélateur.
- Quand la glace commence à prendre, mettez-la dans un moule carré.
- Au moment de servir, démoulez le pain de glace et servez avec le dernier citron confit découpé en cubes.



Le conseil

Pour monter la chantilly, placez le bol au-dessus d'un saladier rempli de glaçons.

6 personnes

30 cl de lait
3 jaunes d'œufs
75 g de sucre en poudre
30 cl de crème fraîche liquide très froide
2 citrons
3 citrons confits

Le vin conseillé Hermitage

Région d'origine Blanc de la vallée du Rhône

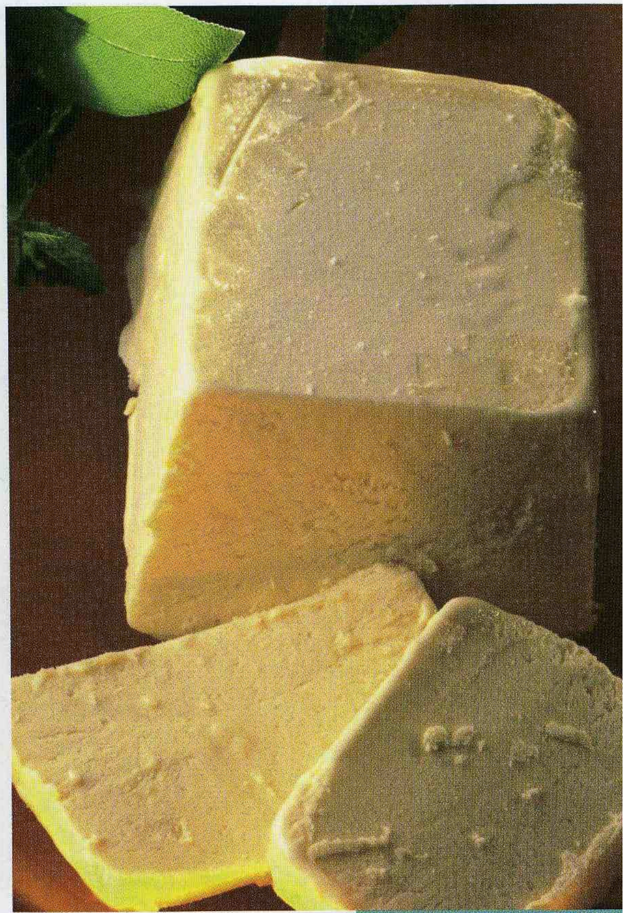
PRÉPARATION 20 min | CUISSON 10 min | CONGÉLATION 6 h | ASSEZ DIFFICILE | BON MARCHÉ

Parfait au miel

- Mettez la crème fraîche au congélateur.
- Dans une casserole, faites chauffez les jaunes d'œufs et le sucre au bain-marie. Fouettez vigoureusement quelques minutes.



- Ajoutez le miel et continuez de fouetter. Laissez refroidir et mettez au congélateur pendant 15 min.
- Sortez la crème fraîche liquide et battez-la en chantilly. Mélangez les deux préparations et remettez au congélateur pour 1 h 30. Toutes les 20 min environ, sortez le parfait et battez-le vigoureusement avec un fouet.



- Versez ensuite la préparation dans un moule et réservez au congélateur pendant 12 h au moins. Sortez le parfait du congélateur 10 min avant de servir.

Le conseil

Pour le démouler, glisser une lame de couteau préalablement passée sous l'eau chaude sur les bords du moule.

6 personnes

75 g de miel
6 jaunes d'œufs
40 cl de crème fraîche liquide
75 g de sucre en poudre

Le vin conseillé Savennières

Région d'origine Blanc d'Anjou

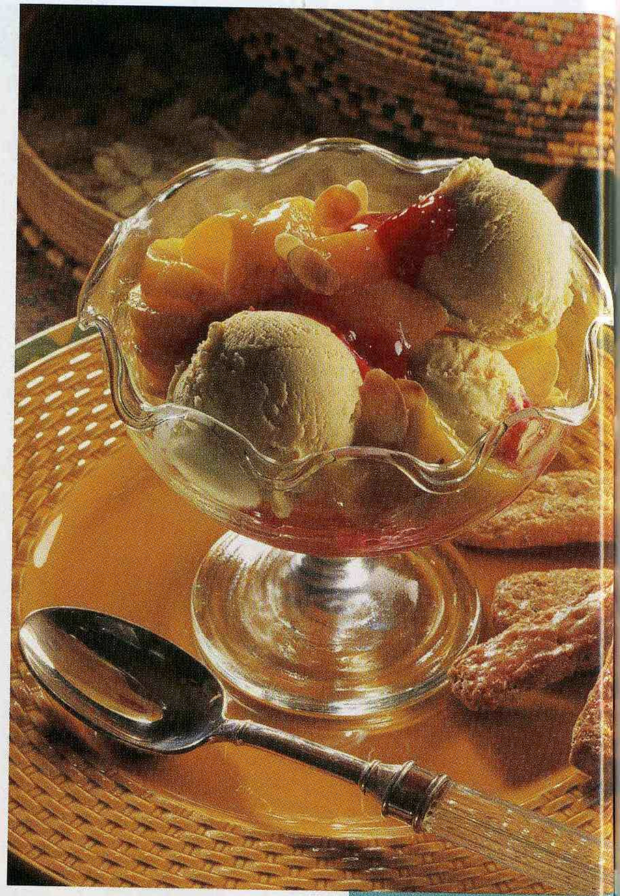
PRÉPARATION 20 min | CUISSON 5 min | CONGÉLATION 14 h | FACILE | BON MARCHÉ

Pêche Melba

- Dans une grande casserole, portez à ébullition 2 verres d'eau et le sucre.
- Coupez les pêches en deux, pelez-les et enlevez le noyau.



- Plongez les demi-pêches dans le sirop et laissez cuire à petit feu pendant 10 min.
- Retirez la casserole du feu et laissez refroidir les pêches dans leur sirop.
- Prélevez 5 cuillères à soupe de ce sirop et mélangez-le avec la gelée de groseilles dans une petite casserole.
- Faites chauffer pour que la gelée fonde. Remuez bien et laissez refroidir.
- Versez les amandes dans une poêle anti-adhésive sans ajouter de matière grasse.
- Portez sur feu vif et retirez-les dès qu'elles prennent couleur.
- Au moment de servir, répartissez les pêches, la glace et la gelée de groseilles dans les coupes de service.
- Décorez avec les amandes grillées et servez immédiatement.



Le conseil

Pour gagner du temps, utilisez des pêches au sirop en conserve.

6 personnes

6 pêches jaunes
150 g de gelée de groseilles
80 g d'amandes effilées
150 g de sucre en poudre
50 cl de glace à la vanille

Le vin conseillé Crémant
Région d'origine Bourgogne blanc

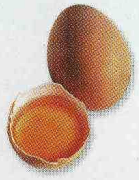
PRÉPARATION 30 min — CUISSON 15 min — FACILE — RAISONNABLE

Petits entremets à la semoule

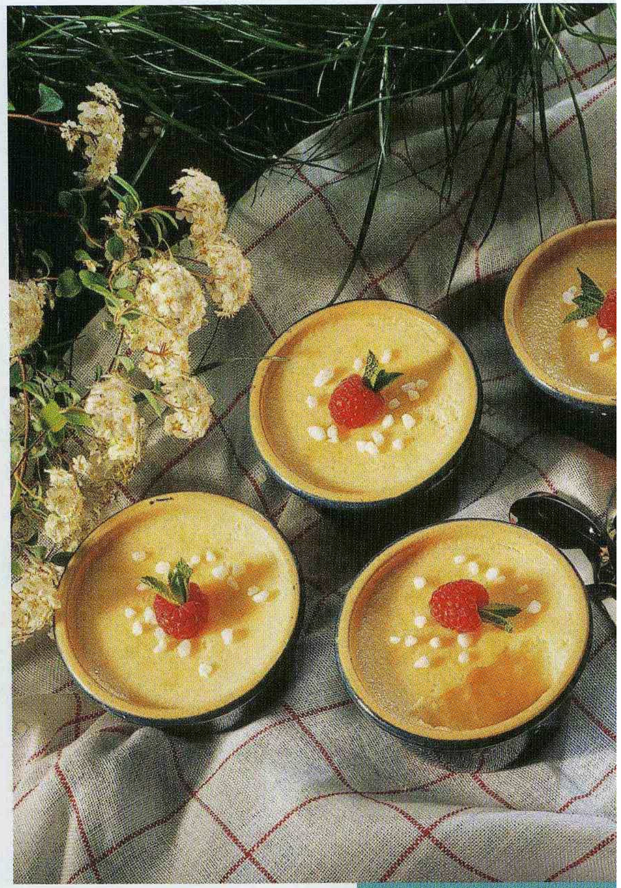
- Préchauffez le four th. 6 (180°C). Mettez la lèchefrite remplie d'eau à chauffer en même temps.



- Mettez le lait, le sucre vanillé et le sel dans une casserole. Portez à ébullition, puis versez la semoule. Laissez cuire 10 min sur feu moyen en remuant souvent.
- Retirez du feu et incorporez successivement le sucre en poudre et les œufs battus en omelette.



- Répartissez la préparation dans six ramequins individuels et couvrez-les avec un morceau de papier aluminium.
- Déposez les ramequins au four dans le bain-marie chaud. Laissez cuire 30 min.



Le conseil

Laissez refroidir à température ambiante avant de servir.

6 personnes

3 œufs
150 g de semoule
75 cl de lait
100 g de sucre en poudre
1 sachet de sucre vanillé
Une pincée de sel

Le vin conseillé Clairette de Die
Région d'origine Pétillant du Sud-Est

PRÉPARATION 20 min — CUISSON 40 min — FACILE — BON MARCHÉ

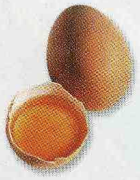
Petits entremets aux œufs

■ Préchauffez le four th. 6 (180°C).



■ Mettez la lèchefrite remplie d'eau à chauffer en même temps.

■ Mettez le lait, le sucre en poudre, le sucre vanillé et le sel dans une casserole. Portez à ébullition, puis laissez tiédir.

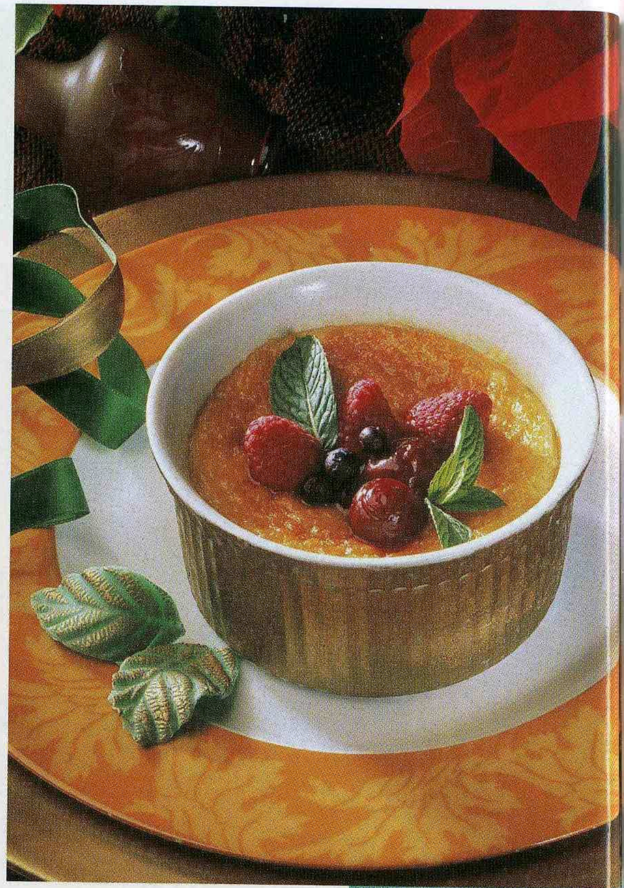


■ Battez les œufs en omelette dans une terrine. Versez le lait petit à petit sans cesser de remuer avec un fouet.

■ Répartissez la préparation dans six ramequins individuels et déposez-les dans le four dans le bain-marie chaud.



■ Laissez cuire 15 min, puis laissez refroidir à température ambiante.



Le conseil

Décorez éventuellement de quelques fruits frais et de feuilles de menthe.

6 personnes

4 œufs
75 cl de lait
100 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
1 pincé de sel

Le vin conseillé Cabernet
Région d'origine Rosé d'Anjou

PRÉPARATION 15 min — CUISSON 15 min — FACILE — BON MARCHÉ

Petits pots d'entremets aromatisés

■ Faites bouillir le lait avec la gousse de vanille. Couvrez et laissez infuser 10 min environ.



■ Dans un saladier, battez les jaunes d'œufs et le sucre.

■ Répartissez cette préparation dans trois bols. Mettez dans l'un des bols la poudre de cacao, puis l'arôme de fraise et le colorant rouge dans un autre. Ne mettez rien dans le troisième.

■ Préchauffez le four th. 6 (180°C).

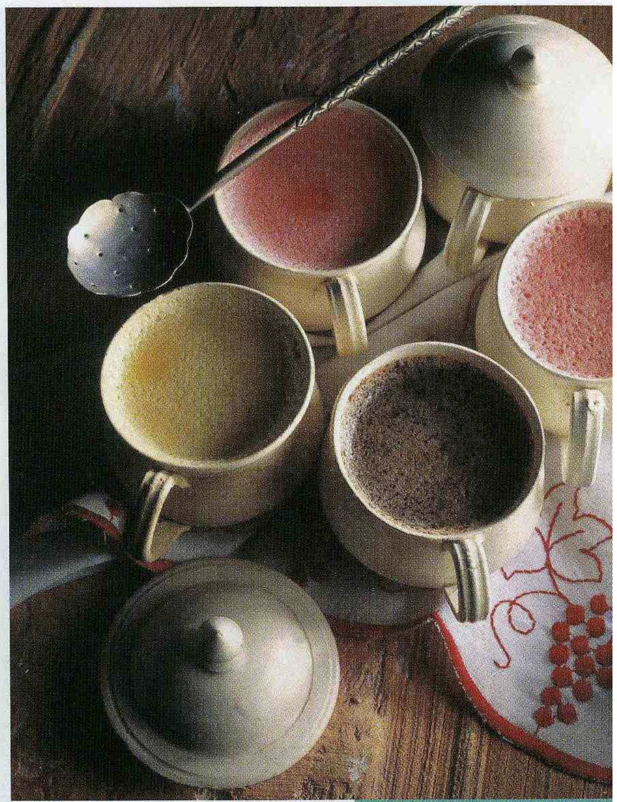
■ Faites réchauffer de nouveau le lait et versez-le dans les bols équitablement, tout en mélangeant.



■ Versez chaque préparation dans une passoire et répartissez-la dans des petits ramequins.

■ Mettez les ramequins dans un grand plat puis versez de l'eau chaude à mi-hauteur du plat.

■ Recouvrez le tout de papier d'aluminium et remettez au four pour environ 25 min.



■ Dégustez ces entremets bien frais après au moins 4 h au réfrigérateur.

Le conseil

Vous pouvez remplacer les arômes selon vos goûts.

6 personnes

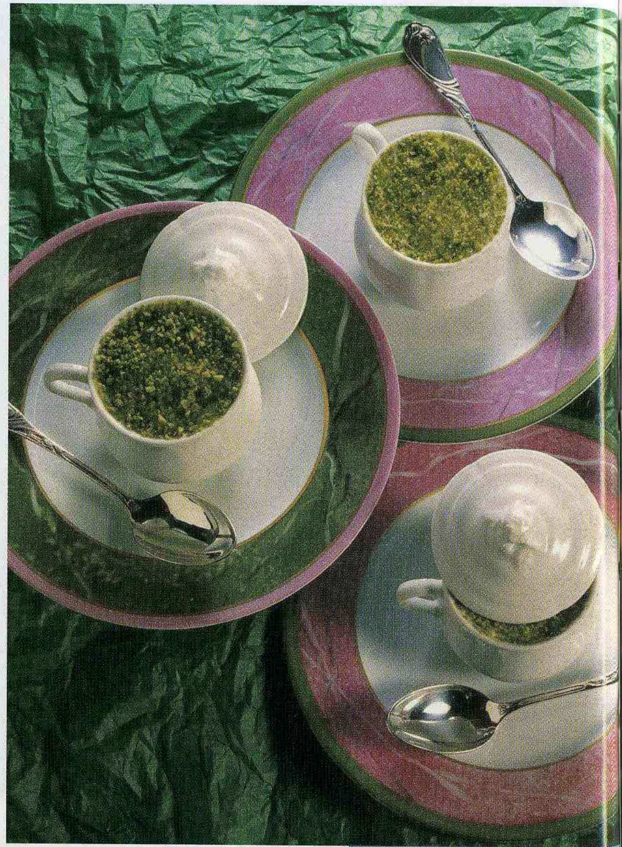
60 cl de lait
100 g de sucre
6 jaunes d'œufs
1 gousse de vanille
1 cuillère à soupe de cacao
Quelques gouttes d'arôme de fraise
2 gouttes d'alimentaire rouge

Le vin conseillé Coteaux du Layon
Région d'origine Blanc d'Anjou

PRÉPARATION 30 min — CUISSON 30 min — RÉFRIGÉRATION 4 h — DIFFICILE — BON MARCHÉ

Petits pots de crème à la pistache

- Plongez les pistaches 1 min dans l'eau bouillante afin de pouvoir enlever la dernière petite peau qui entoure la graine.
- Préparez un caramel en mouillant juste le sucre d'eau. Laissez-le s'imprégner puis commencez la cuisson à feu doux. Forcez le feu quand tout le sucre est fondu et arrêtez la cuisson quand le caramel est blond. Stoppez la caramélisation en plongeant le fond de la casserole dans l'eau froide.
- Mixez les pistaches concassées avec la moitié de la crème pour obtenir une purée très fine. Ajoutez les jaunes d'œufs.
- Remettez la casserole de caramel sur feu très doux. Dès que le caramel redevient liquide, ajoutez la purée de pistache, mélangez jusqu'à léger frémissement.
- Versez dans une jatte et laissez refroidir avant de placer dans le réfrigérateur. Fouettez plusieurs fois pendant le refroidissement.
- Montez en chantilly le reste de la crème qui doit être très froide. Ajoutez-la délicatement à la préparation au caramel.
- Répartissez dans six petites coupes ou tasses et réservez au froid jusqu'au service.



Le conseil

Pour obtenir de beaux œufs en neige, battez à vitesse 2 au batteur et finissez à 3.

6 personnes

120 g de pistaches décortiquées
+ quelques-unes pour le décor
150 g de sucre en morceaux
25 cl de crème fraîche liquide
4 jaunes d'œufs

Le vin conseillé Crépy
Région d'origine Blanc de Savoie

PRÉPARATION 20 min — CUISSON 15 min — ASSEZ DIFFICILE — RAISONNABLE

Petits pots de crème au thé

- Portez le lait à ébullition. Hors du feu, ajoutez le thé, couvrez et laissez infuser 10 min.



- Préchauffez le four th. 6 (180°C).
- Fouettez les jaunes d'œufs en ajoutant peu à peu le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.
- Filtrez le lait au travers d'une passoire fine et ajoutez-le en fouettant aux œufs battus. Au besoin filtrez à nouveau. Laissez reposer pour éliminer la mousse.
- Répartissez dans quatre ramequins. Placez-les dans un plat à four qui fera bain-marie et versez suffisamment d'eau bouillante pour qu'elle arrive à mi-hauteur des ramequins.
- Couvrez d'une feuille d'aluminium et glissez au four 20 min, jusqu'à ce que la crème prenne.
- Laissez refroidir avant de mettre dans le réfrigérateur.
- Servez très frais.



Le conseil

Servez très frais et décoré d'écorces d'orange confites.

4 personnes

40 cl de lait
1 cuillère à soupe de thé
5 jaunes d'œufs
90 g de sucre en poudre

La boisson conseillée Thé

PRÉPARATION 10 min — CUISSON 30 min — RÉFRIGÉRATION 1 h — FACILE — BON MARCHÉ

Poire à la crème anglaise

- Versez le lait dans une casserole. Ajoutez le sel et le sucre vanillé. Portez à ébullition.
- Dans une terrine, mettez les jaunes d'œufs et 100 g de sucre. Mélangez avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez peu à peu le lait en remuant sans arrêt.
- Reversez le tout dans la casserole et portez sur feu très doux. Faites cuire sans cesser de remuer jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère. Laissez refroidir à température ambiante, puis réservez au frais.
- Pelez les poires en les gardant entières et arrosez-les de jus de citron.
- Dans une grande casserole, versez 1 l d'eau et le reste de sucre en poudre. Portez à ébullition, puis baissez le feu.
- Mettez les poires dans le sirop et cuisez doucement pendant 20 min environ. Laissez refroidir dans le sirop.
- Au moment de servir, nappez les assiettes de crème anglaise et déposez les poires égouttées.



Le conseil

Délayez le lait avec une cuillère à café de fécule de pommes de terre pour que la crème ne tourne pas.

6 personnes

12 petites poires
Le jus d'1 citron
50 cl de lait
5 jaunes d'œufs
350 g de sucre en poudre
1 sachet de sucre vanillé
1 pincée de sel

Le vin conseillé Vouvray pétillant
Région d'origine Touraine

PRÉPARATION 40 min | CUISSON 30 min | RÉFRIGÉRATION 30 min | ASSEZ DIFFICILE | BON MARCHÉ

Poire Belle Hélène

- Dans une grande casserole, versez 1 l d'eau et le sucre en poudre. Portez à ébullition, puis baissez le feu.



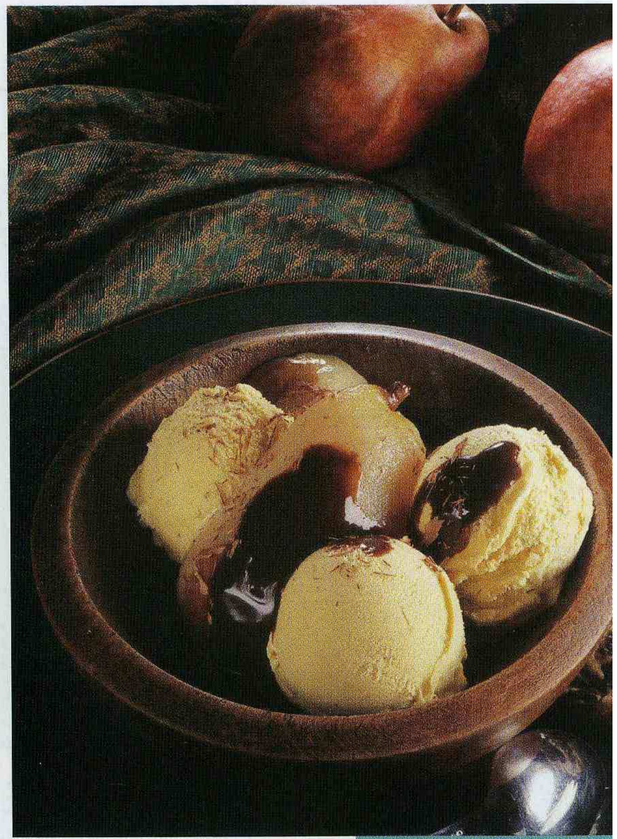
- Pelez, évidez les poires, découpez-les en quartiers et arrosez-les de jus de citron.
- Mettez les quartiers dans le sirop et cuisez doucement pendant 20 min environ. Laissez refroidir dans le sirop.



- Faites fondre le chocolat au bain-marie.
- Ajoutez le beurre, puis 4 cuillères à soupe de sirop.



- Dressez les assiettes avec les quartiers de poires égouttés, quelques boules de glace à la vanille et la sauce au chocolat.
- Servez immédiatement.



Le conseil

Le temps de cuisson des poires dépend de la maturité des fruits. Les poires sont cuites quand elles sont un peu translucides.

6 personnes

6 poires Williams
Le jus d'1 citron
250 g de sucre en poudre
1 l de glace à la vanille
200 g de chocolat noir
50 g de beurre

Le vin conseillé Muscat de Rivesaltes
Région d'origine Blanc du Languedoc

PRÉPARATION 30 min | CUISSON 30 min | FACILE | BON MARCHÉ

Profiteroles au chocolat

- Dans une casserole, faites chauffer 75 cl d'eau avec 150 g de beurre en morceaux, le sucre en poudre et le sel.
- Dès que le beurre est fondu, retirez la casserole du feu et versez la farine. Mélangez avec une cuillère en bois et reportez sur le feu. Continuez de mélanger jusqu'à ce que la pâte n'adhère plus aux parois de la casserole. Laissez tiédir la préparation hors du feu pendant 10 min.
- Ajoutez les œufs, un à un, en remuant bien entre chaque œuf.



- Préchauffez le four th. 5 (150°C). Beurrez une plaque à pâtisserie.
- A l'aide d'une poche à douille, déposez 18 boules de pâte en les espaçant pour leur laisser la place de gonfler. Enfournez pour 20 à 25 min. Laissez refroidir les choux à température ambiante.
- 10 min avant de servir, mettez le chocolat dans une casserole avec le reste de beurre et 3 cuillères à soupe d'eau. Faites fondre sur feu très doux en remuant avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le mélange soit lisse.
- Ouvrez les choux en deux et garnissez-les d'une boule de glace. Nappez le fond des assiettes de service avec la crème anglaise, déposez 3 choux et arrosez avec le chocolat chaud. Décorez de menthe et fruits frais.



6 personnes

200 g de beurre
180 g de farine
6 œufs
2 cuillères à café de sucre en poudre
200 g de chocolat noir
1 l de glace à la vanille
50 cl de crème anglaise
3 brins de menthe
Fruits frais (clémentines, kiwis, fraises, groseilles)
Une pincée de sel

Le vin conseillé Banuyls
Région d'origine Rouge du Roussillon

PRÉPARATION 30 min
CUISSON 35 min
ASSEZ FACILE
BON MARCHÉ

Ricotta aux oranges confites

- Concassez grossièrement les pistaches.



- Découpez les écorces d'orange confites en bâtonnets.



- Dans un saladier, fouettez la ricotta, le lait, le sucre en poudre et le sucre vanillé.



- Répartissez dans les coupelles de service. Parsemez avec les pistaches et les écorces d'oranges confites.



- Réservez au frais jusqu'au moment de servir.



Le conseil

En Italie, on ajoute souvent des jaunes d'œufs à ce dessert.

6 personnes

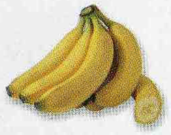
750 g de ricotta
1 verre de lait
100 g de sucre en poudre
2 sachets de sucre vanillé
80 g d'écorces d'orange confites
80 g de pistaches décortiquées non salées

Le vin conseillé Sauternes
Région d'origine Bordeaux blanc

PRÉPARATION 20 min
FACILE
ASSEZ CHER

Semifredo aux bananes

■ Hachez les boudoirs et les cacahuètes. Ecrasez les bananes.



■ Mélangez les jaunes d'œufs et le sucre, ajoutez le mascarpone et la purée de bananes.



■ Ajoutez les boudoirs hachés et les cacahuètes.



■ Versez cette préparation dans des moules à glace individuels et faites prendre 1 h 30 au minimum au congélateur.





Le conseil

Vous pouvez parfumer ces glaces au rhum et remplacer les cacahuètes par des raisins secs.

4 personnes

4 bananes mûres
250 g de mascarpone
100 g de boudoirs
50 g de cacahuètes
100 g de sucre en poudre
2 jaunes d'œufs

Le vin conseillé
Rully
Région d'origine
Bourgogne blanc

PRÉPARATION 15 min | CONGÉLATION 1 h 30 | FACILE | BON MARCHÉ

Sorbet à la framboise

■ Mixez finement les 500 g de framboises dans le bol d'un robot.



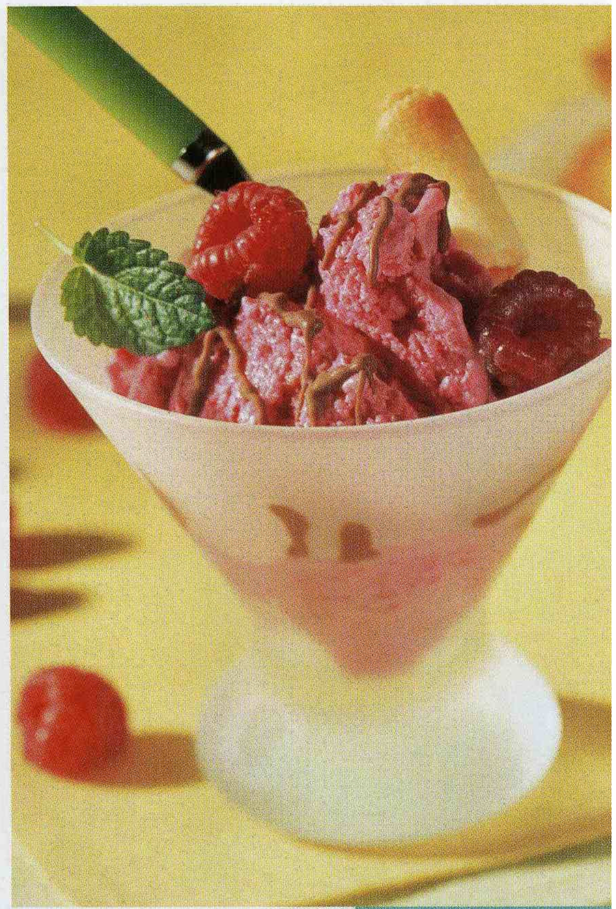
■ Ajoutez le sucre, le jus de citron et 4 cuillères à soupe d'eau. Mélangez bien et versez en sorbetière.



■ Faites prendre en glace au congélateur pendant 2 h.



■ Servez le sorbet avec le reste des framboises.



Le conseil

On peut préparer le sorbet à la fraise de la même façon.

6 personnes

700 g de framboises
180 g de sucre spécial confiture
Le jus d'1 citron

Le vin conseillé
Sancerre
Région d'origine
Rosé de Loire

PRÉPARATION 15 min | CONGÉLATION 2 h | FACILE | RAISONNABLE

Sorbet à la menthe au coulis de fraises

■ Lavez, essorez et hachez la menthe.

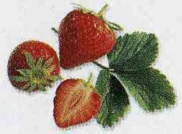


■ Faites chauffer 230 g de sucre dans 12 cl d'eau. Amenez à ébullition et laissez bouillir pendant 5 min. Remuez pour éviter que le sucre reste au fond de la casserole. Laissez refroidir à température ambiante.

■ Ajoutez la menthe finement ciselée au sirop. Laissez infuser 5 min.



■ Versez cette préparation dans une sorbetière ou mettez au congélateur minimum 3 h.



■ Répartissez le coulis de fraises dans 6 coupes et garnissez chacune de boules de sorbet à la menthe.

Le conseil

Vous pouvez ajouter du jus de citron vert au sirop et remplacer les fraises par des framboises.

6 personnes

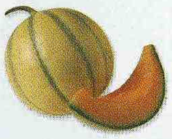
340 g de sucre en poudre
1 beau bouquet de menthe
25 cl de coulis de fraises

Le vin conseillé Clairette de Die
Région d'origine Pétillant du Sud-Est

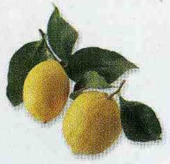
PRÉPARATION 20 min – CUISSON 5 min – CONGÉLATION 3 h – FACILE – BON MARCHÉ

Sorbet à la pastèque

■ Retirez l'écorce de la pastèque, coupez la pulpe débarrassée des pépins en cubes.



■ Mixez cette pulpe avec le sucre et 1 cuillère à café de jus de citrons verts. Versez la purée obtenue dans une sorbetière et laissez prendre pendant 2 h.



■ Coupez en deux et épépinez le melon. Confectionnez à l'aide d'une cuillère parisienne des petites billes.

■ Dans 4 coupes à glace, disposez 3 boules de sorbet et décorez de billes de melon.

■ Servez aussitôt.



Le conseil

Servez dans des coques de melon.

4 personnes

1,5 kg de pastèque
200 g de sucre en poudre
Le jus de 2 citrons verts
1 petit melon

Le vin conseillé Liste gris
Région d'origine Rosé du Sud-Est

PRÉPARATION 20 min – CONGÉLATION 2 h – FACILE – RAISONNABLE

Sorbet au citron vert

■ Faites chauffer 230 g de sucre dans 12 cl d'eau. Remuez pour éviter que le sucre reste au fond de la casserole. Amenez à ébullition et laissez bouillir pendant 5 min puis laissez refroidir à température ambiante.



■ Mélangez le sirop au jus des citrons pressés.



■ Versez cette préparation dans une sorbetière ou mettez au congélateur 3 h minimum.





Le conseil

Vous pouvez remplacer les citrons par des mandarines.

■ Servez le sorbet en boules dans des coupes, surmontées d'une rondelle de citron vert et de feuilles de menthe.

6 personnes

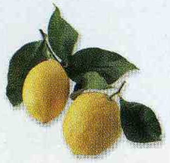
340 g de sucre en poudre
Le jus de 12 citrons verts
1 citron vert
Feuilles de menthe

Le vin conseillé Bourgogne Aligoté
Région d'origine Bourgogne blanc

PRÉPARATION 20 min | CUISSON 5 min | CONGÉLATION 3 h | FACILE | BON MARCHÉ

Sorbet aux coings

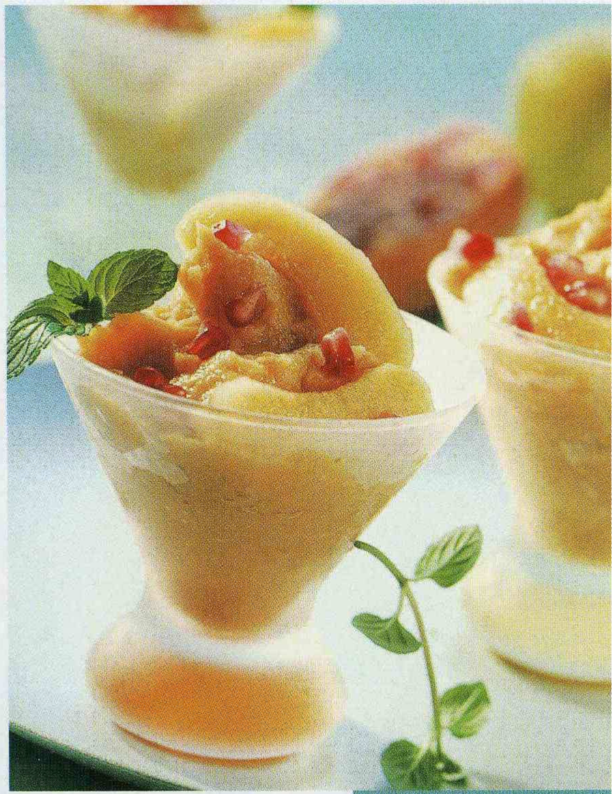
■ Coupez les coings en quatre, épépinez-les, pelez-les et coupez-les en lamelles.



■ Mettez l'eau, le sucre et le jus de citron dans une casserole, portez à ébullition. Ajoutez les morceaux de coings, baissez le feu et laissez pocher 25 min.
■ Egouttez les coings et laissez-les refroidir. Laissez réduire le sirop à feu doux pendant 10 min.
■ Mélangez ensuite la purée de coings avec le sirop et le blanc d'œuf.



■ Versez dans une sorbetière et mettez au congélateur.
■ Coupez la grenade en deux, réservez les pépins.
■ Formez des boules de sorbet, disposez-les dans des coupes, décorez avec les morceaux de coings, les pépins de grenade et les feuilles de menthe.



Le conseil

En l'absence de sorbetière, mettez le sorbet dans un plat en métal et placez au congélateur pendant 4 h. Fouettez toutes les 30 min pour éviter la formation de cristaux.

8 personnes

2 coings
25 cl d'eau
250 g de sucre
Le jus d'1 citron
1 blanc d'œuf
350 g de purée de coings
1 grenade
Quelques feuilles de menthe

Le vin conseillé Mennetou-Salon
Région d'origine Blanc de Loire

PRÉPARATION 20 min | CUISSON 35 min | CONGÉLATION 4 h | FACILE | RAISONNABLE

Sorbet de kiwis

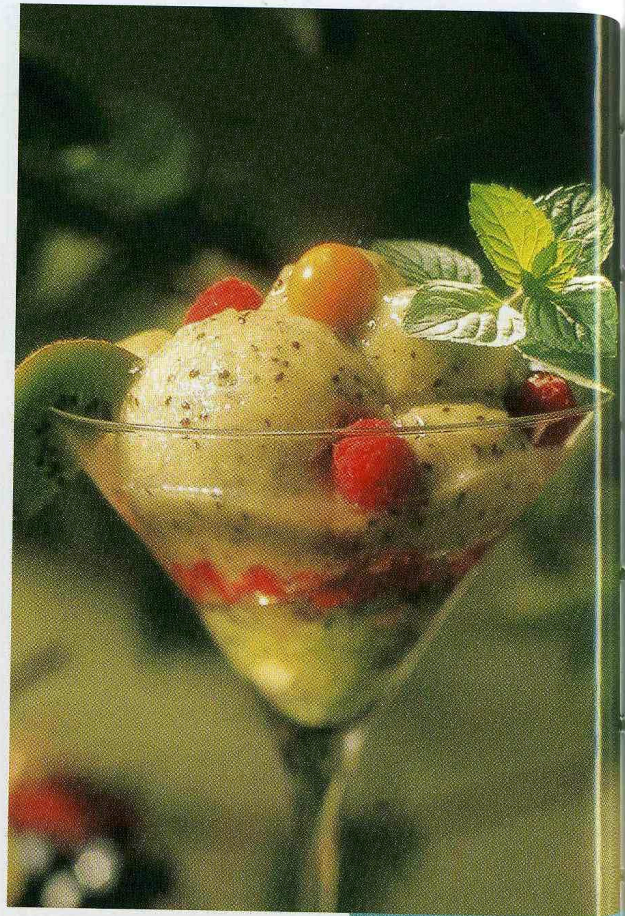
- Epluchez et mixez les kiwis.
- Faites chauffer 230 g de sucre dans 12 cl d'eau. Amenez à ébullition et laissez bouillir pendant 5 min. Remuez pour éviter que le sucre reste au fond de la casserole. Laissez ensuite refroidir à température ambiante.



- Ajoutez la pulpe de kiwis au sirop. Laissez infuser 5 min.



- Versez cette préparation dans une sorbetière ou mettez au congélateur 3 h minimum.



Le conseil

Vous pouvez ajoutez du jus de citron vert au sirop et remplacer les framboises par des fraises.

- Servez le sorbet de kiwis en boules dans des coupes et décorez de feuilles de menthe et de framboises.

6 personnes

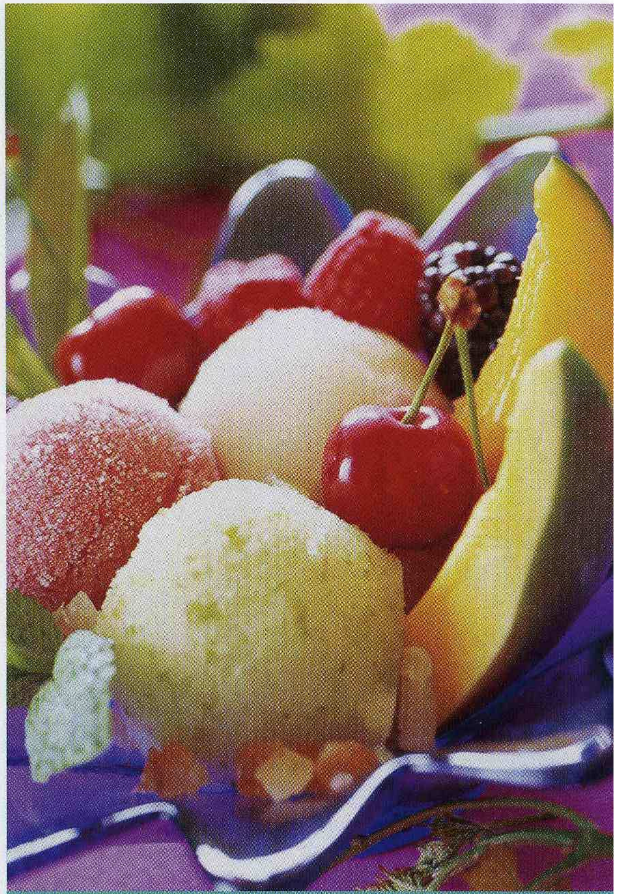
1 kg de kiwis
340 g de sucre en poudre
Quelques feuilles de menthe
100 g de framboises

Le vin conseillé
Pacherenc du Vic Bilh
Région d'origine
Blanc du Sud-Ouest

PRÉPARATION 25 min — CUISSON 10 min — CONGÉLATION 3 h — FACILE — BON MARCHÉ

Sorbets aux fruits

- Sorbet à la fraise : lavez et équeutez les fraises. Mixez finement les fraises dans le bol d'un robot.
- Ajoutez le sucre, le jus de citron et 4 cuillères à soupe d'eau. Mélangez bien et versez en sorbetière. Faites prendre au congélateur pendant 2 h.
- Sorbet au citron : prélevez les zestes et la pulpe des citrons. Blanchissez les zestes pendant 5 min dans une petite casserole d'eau bouillante.
- Mixez finement la pulpe et les zestes dans le bol d'un robot.
- Ajoutez le sucre glace et le sucre en poudre. Mélangez bien et versez en sorbetière. Faites prendre au congélateur pendant 2 h.
- Sorbet à la pomme : pelez les pommes et découpez-les en quartiers. Mixez finement les fruits dans le bol du robot.
- Ajoutez le sucre glace, le jus de citron et le jus de pommes. Mélangez bien et versez en sorbetière. Faites prendre au congélateur pendant 2 h.
- Servez les boules de sorbet en assortiment avec des fruits frais.



6 personnes

Sorbet à la pomme :
500 g de pommes vertes
1/2 citron
50 g de sucre glace
10 cl de jus de pommes

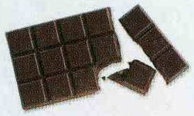
Sorbet à la fraise :
250 g de fraises
100 g de sucre spécial
1/2 citron
Sorbet au citron :
500 g de citrons
50 g de sucre glace
30 g de sucre en poudre

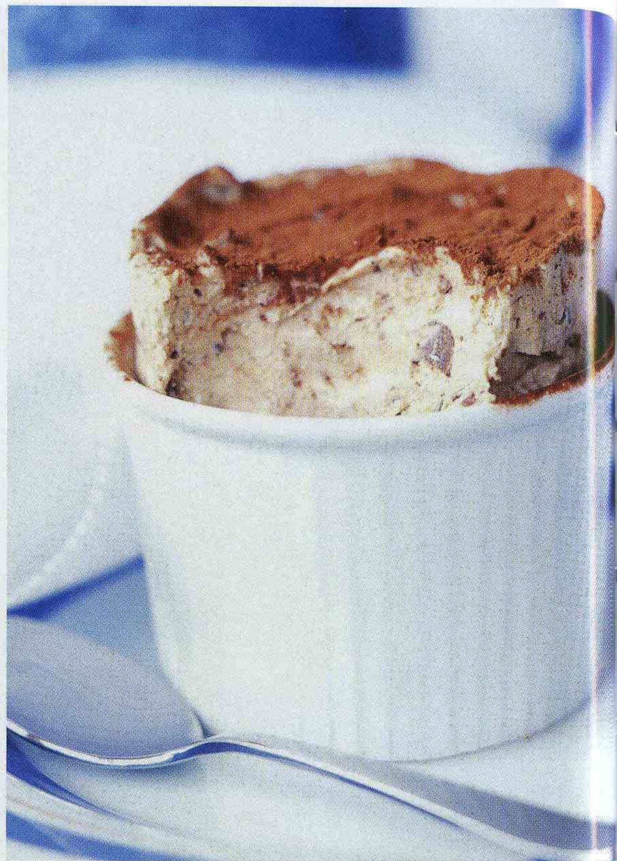
Le vin conseillé
Blanquette de Limoux
Région d'origine
Blanc du Sud-Est

PRÉPARATION 30 min — CUISSON 5 min pour le sorbet citron — CONGÉLATION 2 h par sorbet — ASSEZ FACILE — CHER

Soufflé glacé au chocolat

- Concassez grossièrement le chocolat.
- Mettez les blancs d'œufs et le sel dans un bol et montez-les en neige.

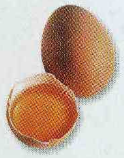




- Ajoutez le sucre en poudre et continuez de battre.
- Incorporez délicatement 120 g de chocolat en poudre, les brisures de chocolat et la chantilly.



- Entourez six moules à souffler individuels d'une bande de papier sulfurisé et garnissez les moules.



- Réservez au frais pendant au moins 2 h avant de servir.
- Saupoudrez avec le reste de chocolat en poudre.

Le conseil

Pour concasser le chocolat, mettez-le dans un petit sac et écrasez avec le rouleau à pâtisserie sans trop appuyer.

6 personnes

50 g de chocolat noir
150 g de chocolat en poudre non sucré
200 g de sucre en poudre
50 cl de chantilly
2 blancs d'œufs
1 pincée de sel

Le vin conseillé
Gaillac
Région d'origine
Blanc du Sud-Ouest

PRÉPARATION 20 min
RÉFRIGÉRATION 2 h
FACILE
BON MARCHÉ

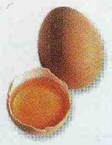
Soufflé glacé aux fruits rouges

- Mixez finement les fruits lavés et équeutés avec le sucre en poudre.





- Mettez les blancs d'œufs et le sel dans un bol et montez-les en neige.



- Mélangez délicatement la purée de fruits, la chantilly et les blancs en neige.



- Entourez un moule à soufflé d'une bande de papier sulfurisé et remplissez le moule.
- Réservez au frais pendant au moins 6 h avant de servir.

Le conseil

On peut facilement préparer des soufflés glacés individuels. 2 h de réfrigération seront alors suffisantes.

6 personnes

400 g de fruits rouges mélangés
400 g de sucre en poudre
50 cl de chantilly
2 blancs d'œufs
1 pincée de sel

Le vin conseillé
Sancerre
Région d'origine
Rosé de Loire

PRÉPARATION 20 min
RÉFRIGÉRATION 6 h
FACILE
CHER

Tapioca au lait de coco

- Versez le lait de coco dans une casserole. Versez le tapioca en pluie et laissez cuire 5 min.

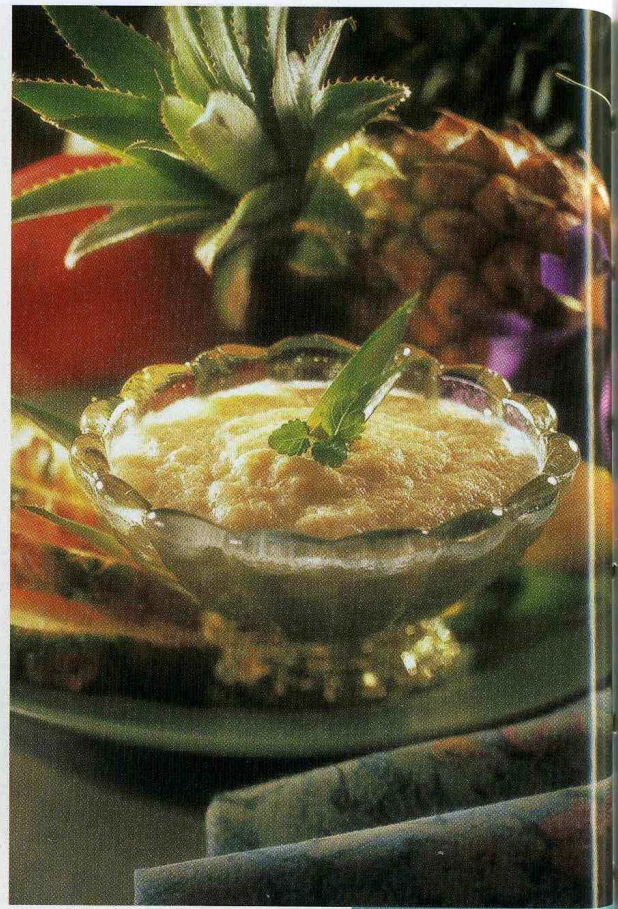


- Mixez, puis incorporez le sucre en poudre. Laissez refroidir à température ambiante.



- Répartissez dans les coupes de service et réservez au frais jusqu'au moment de servir.





Le conseil

Servez accompagné de fruits frais.

6 personnes

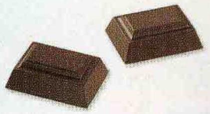
50 cl de lait de coco
6 cuillères à soupe de tapioca
50 g de sucre en poudre

Le vin conseillé Arbois
Région d'origine Rosé du Jura

PRÉPARATION 20 min
CUISSON 5 min
FACILE
RAISONNABLE

Tartuffo expresso

- Remplissez chaque coque en chocolat de glace au café. Ajoutez au centre de chaque coque une cuillère à soupe de pâte pralinée et terminez par une amande.



- Mettez les coques ainsi remplies au congélateur 30 min minimum.



- Versez la gelée dans une petite casserole, ajoutez 6 cuillères à soupe d'eau et portez à ébullition. Remuez jusqu'à ce que l'eau soit bien diluée dans la confiture puis laissez refroidir.



- Servez chaque tartuffo sur un lit de coulis de cerises et saupoudrez de cacao.



Le conseil

Vous pouvez remplacer l'amande grillée par une cerise à l'eau-de-vie ou parfumer le coulis de cerises au kirsch.

6 personnes

6 coques en chocolat
50 cl de glace au café
6 cuillères à soupe de gelée de cerises
6 cuillères à soupe de pâte pralinée
6 amandes grillées à sec
2 cuillères à soupe de cacao en poudre

Le vin conseillé Coteaux du Layon
Région d'origine Blanc d'anjou

PRÉPARATION 20 min
CONGÉLATION 30 min
FACILE
BON MARCHÉ

Terrine glacée au chocolat et à l'orange

- Cassez le chocolat en petits morceaux et faites-le fondre au bain-marie.
- Faites un sirop avec le jus d'orange et le sucre, ajoutez ce sirop au chocolat fondu ainsi que le beurre ramolli. Retirez du feu.
- Séparez les blancs d'œufs des jaunes, ajoutez les jaunes au chocolat ainsi que la moitié des écorces d'oranges taillées en petits morceaux. Fouettez les blancs d'œufs en neige et incorporez-les délicatement à la crème.
- Tapissez un moule rectangulaire ou une terrine de papier d'aluminium.
- Taillez les biscuits à la cuillère pour tapisser le fond, trempez-les rapidement au fur et à mesure dans la liqueur coupée d'eau. Remplissez le moule de mousse au chocolat et de petits morceaux de biscuits.
- Mettez au frais jusqu'au lendemain pour faire durcir la mousse.
- Au moment de servir, démoulez la terrine et décorez de copeaux de chocolat.



8 personnes

150 g de chocolat fondant
1 orange
1 cuillère à soupe de sucre en poudre
50 g de beurre
4 œufs
100 g d'écorces d'oranges confites
12 biscuits à la cuillère
2 cuillères à soupe de liqueur d'orange
Copeaux de chocolat

Le vin conseillé
Muscat Beaumes-de-Venise
Pétillant de la vallée du Rhône

PRÉPARATION 40 min
CUISSON 10 min
RÉFRIGÉRATION 12 h
ASSEZ DIFFICILE
RAISONNABLE

Terrine glacée aux trois parfums

- Garnissez un moule rectangulaire allant au congélateur de film alimentaire. Répartissez à la spatule la glace au chocolat, lissez bien. Ajoutez la glace à la vanille et terminez par la glace à la cerise.



- Placez au congélateur minimum 1 h.
- Sortez le moule et attendez 5 min avant de démoulez la glace.



- Présentez chaque tranche de terrine glacée accompagnée de cerises fraîches et de feuilles de menthe.





Le conseil

Pour sophistiquer ce dessert, vous pouvez ajouter une couche de génoise dans le fond de la terrine et la recouvrir de meringue.

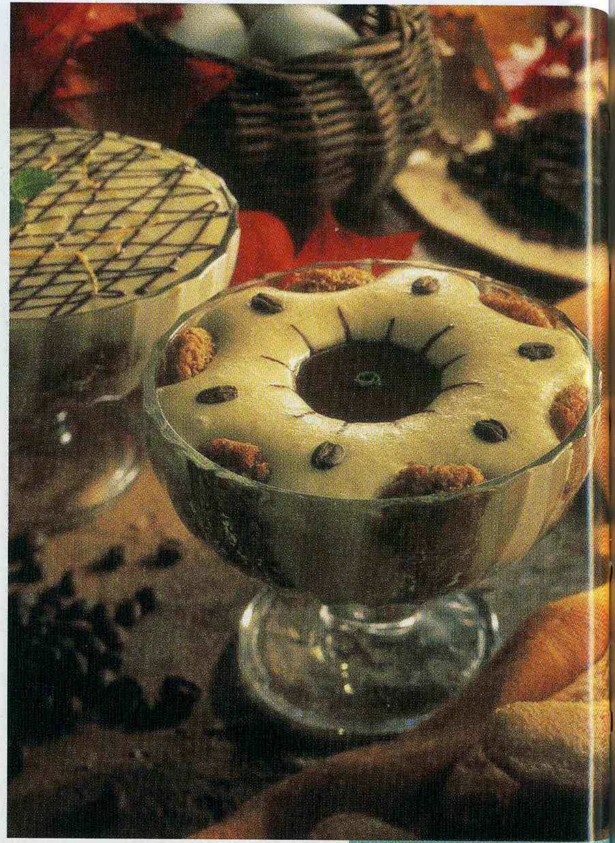
6 personnes

50 cl de glace à la cerise
50 cl de glace à la vanille
50 cl de glace au chocolat
Quelques cerises
Feuilles de menthe

Le vin conseillé
Bordeaux Clairet
Région d'origine
Bordeaux rosé

PRÉPARATION 15 min
CONGÉLATION 1 h
FACILE
RAISONNABLE

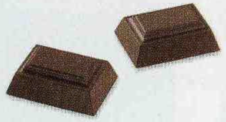
Tiramisu



■ Battez les blancs d'œufs en neige. Réservez.
■ Battez les jaunes d'œufs et ajoutez-y le mascarpone et le sucre. Incorporez délicatement les œufs en neige à ce mélange. Réservez.



■ Dans un bol, mélangez le café et le cognac et trempez-y rapidement les langues de chat.
■ Tapissez le fond d'une grande coupe avec 12 demi-langues de chat.
■ Recouvrez avec la moitié du mélange au fromage puis avec les langues de chat restantes.
■ Ajoutez par-dessus l'autre moitié du mélange au fromage.



■ Badigeonnez de quelques cuillères à soupe du mélange café-cognac et garnissez de quelques copeaux de chocolat râpé.
■ Servez froid.

Le conseil

Vous pouvez remplacer les langues de chat par des biscuits cuillères.

6 personnes

500 g de mascarpone
2 œufs
1 cuillère à soupe de sucre
12 langues de chat
75 cl de café fort
8 cl de cognac
Quelques copeaux de chocolat

Le vin conseillé Banyuls
Région d'origine Rouge du Roussillon

PRÉPARATION 20 min — FACILE — RAISONNABLE

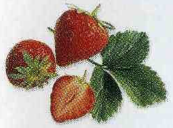
Yaourt glacé à la framboise et à la banane



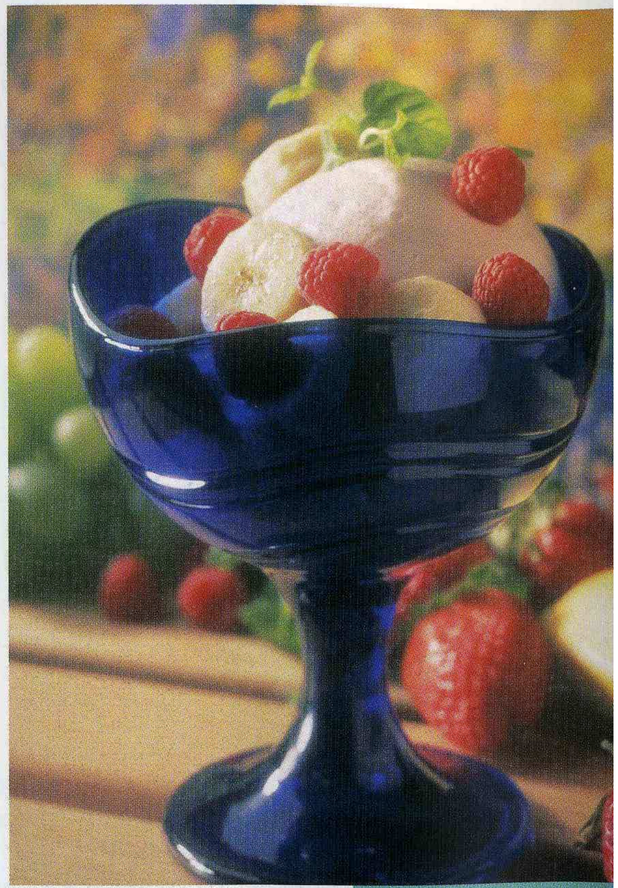
■ Pelez 2 bananes et découpez-les en rondelles.



■ Mettez-les dans le bol du robot avec 300 g de framboises, les yaourts, le lait, le sucre en poudre et le sucre vanillé. Mixez.



■ Versez dans une sorbetière et faites prendre au congélateur.



■ Au moment de servir, répartissez le yaourt glacé dans les coupes et garnissez-le avec les fruits réservés.

Le conseil

Utilisez des yaourts à la vanille et supprimez le sucre vanillé.

6 personnes

4 yaourts natures
500 g de framboises
3 bananes
2 verres de lait
100 g de sucre en poudre
1 sachet de sucre vanillé

Le vin conseillé Crémant
Région d'origine Blanc d'Alsace

PRÉPARATION 15 min — CONGÉLATION 6 h — FACILE — ASSEZ CHER